WARRANTY SERVICE FOR USA – CANADA

For more information or questions, warranty claim and return authorization

FREE CALL – 1.800.23.BODUM/WARRANTY@BODUMUSA.COM

WARRANTY CLAIM CAN NOT BE DONE WITHOUT PROOF OF PURCHASE.

BODUM® warrants the original purchaser from defects in materials and workmanship (parts & labor) for the period of two years from the date of original consumer purchase. To be eligible for warranty coverage the product must be purchased from an authorized BODUM® dealer and proof of purchase must be provided.

2 YEARS LIMITED WARRANTY CERTIFICATE. BISTRO ELECTRIC TABLE GRILL
CERTIFICAT DE GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS. BISTRO
CERTIFICADO DE GARÁNTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS. BISTRO

Proof of purchase
Firmenstempel
Cachet du revendeur
Firmastempel
Sello de la empresa
Timbro del rivenditore
Stempel van de zaak
Firmastämpel
Carimbo da empresa
Ostotodistus
Доказательство покупки

Date
Datum
Date
Dato
Fecha
Data
Datum
Datum
Data
Päivämäärä
Дата

11133

GUARANTEE CERTIFICATE - GUARANTEE: 2 YEARS. BISTRO ELECTRIC TABLE GRILL
GARANTIEZERTIFIKAT - GARANTIE: 2 JAHRE. BISTRO ELEKTRISCHER TISCHGRILL
CERTIFICAT DE GARANTIE - GARANTIE: 2 ANS. BISTRO GRILL DE TABLE ELECTRIQUE
GARANTIBEVIS - GARANTI: 2 ÅR. BISTRO ELEKTRISK BORDGRILL
CERTIFICADO DE GARANTIA - GARANTÍA: 2 AÑOS. BISTRO BARBACOA ELÉCTRICA DE MESA
CERTIFICATO DI GARANZIA - GARANZIA: 2 ANNI. BISTRO GRILL ELETTRICO DA TAVOLO
GARANTIECERTIFIKAAT - GARANTIE: 2 JAAR. BISTRO ELEKTRISCHE TAFELGRILL
GARANTIBEVIS - GARANTI: 2 ÅRS. BISTRO ELEKTRISK BORDSGRILL
CERTIFICADO DE GARANTIA - GARANTIA: 2 ANOS. BISTRO GRELHADOR DE MESA ELÉCTRICO
TAKUUTODISTUS - TAKUU: 2 VUOTTA. BISTRO SÄHKÖTOIMINEN PÖYTÄGRILLI
ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ - ГАРАНТИЯ: 2 года. BISTRO ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАСТОЛЬНЫЙ

www.bodum.com

05-11133/Printed in October 2010/China.

bodum®

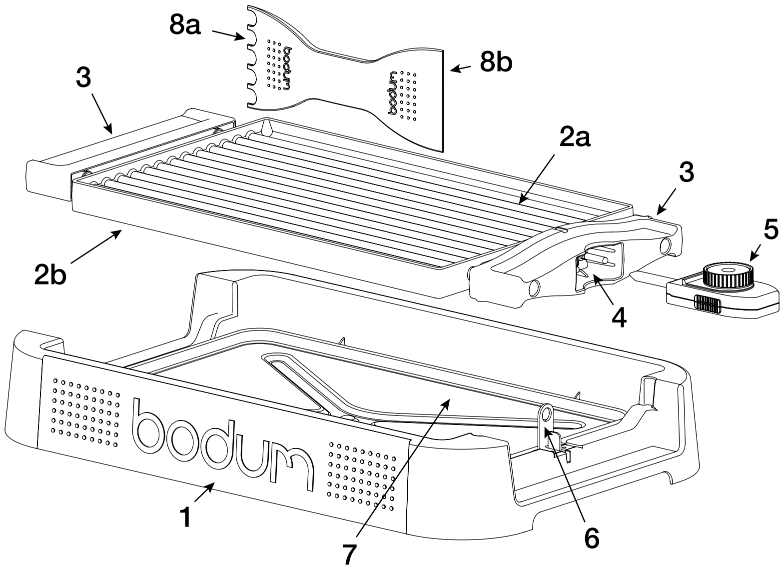
11133

BISTRO

BISTRO

ELECTRIC TABLE GRILL
ELEKTRISCHER TISCHGRILL
GRILL DE TABLE ELECTRIQUE
ELEKTRISK BORDGRILL
BARBACOA ELÉCTRICA DE MESA
GRILL ELETTRICO DA TAVOLO
ELEKTRISCHE TAFELGRILL
ELEKTRISK BORDSGRILL
GRELHADOR DE MESA ELÉCTRICO
SÄHKÖTOIMINEN PÖYTÄGRILLI
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАСТОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ




8a
8b
3
2a
3
5
2b
4
1
7
6
bodum

BISTRO

Welcome to BODUM®

Congratulations! You are now the proud owner of an electric BISTRO table grill from BODUM®. Please read these instructions carefully before you use your grill.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these instructions through completely before you use this device for the first time. Failure to follow the instructions and safety precautions can lead to hazardous situations.
- Check the device after unpacking for possible damages. If in doubt, don’t use it and get in touch with your dealer.
- Keep all packaging materials (cartons, plastic bags, etc.) out of the reach of children (danger of suffocation or injury).
- This device has been designed for home use only. Do not use it outdoors. Do not place the device on or near gas or electric stoves or into hot ovens.
- The manufacturer is not liable for damages or injuries that result from incorrect or improper usage. Use this device only for the purpose for which it is intended.
- Do not let children play with the device.
- If children or persons not to be trusted with the device use it or come near it, they must be carefully observed.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Never handle the device with damp or wet hands. Do not handle the power plug with wet hands. When unplugging, always pull on the plug and not the power cord. Do not let the cord hang down from the table or work surface and see that it does not come in contact with hot surfaces. Do not operate any electrical device if the wire or cord is damaged, after malfunctions occur or if the device itself has been damaged in any way.
- The use of accessories that have not been recommended by the manufacturer can lead to fire, electrical shocks and personal injury.
- If an error or malfunction occurs, turn the device off immediately. Do not try to repair it yourself. Let all repairs on the device be carried out by a customer service workshop authorised by the manufacturer. Failure to observe the above safety instructions can impair the safe operation of the device.
- Never try to replace the device’s power cord. Special tools are needed for this. In order to guarantee the safety of the device, repairs on the power cord and installation of a new cord may only be done by a customer service work-

shop authorised by the manufacturer.

- Unplug the device after use and before cleaning. Never dip the power plug into water: Always remember that this is an electrical device.
- Do not dip the electrical cord and plug into water or into any other liquid. This can result in fires, electrical shocks, or personal injury.
- The grill platter and other metallic parts will get very hot during use. Therefore, touch only the controls that are made of plastic during operation.
- Never cover the device during operation or if it is still hot.
- Never wrap the power cord around the table grill either during operation or afterwards.
- Fire can break out if the table grill is covered by or comes into contact with flammable materials such as curtains, textiles, cardboard, plastic, etc.
- Do not cover any part of the grill with foil, paper, card-board, plastic, etc.
- Do not use any combustibles like charcoal with the grill.
- Before plugging in, make sure that the grill is at least 5 to 10 centimetres from the wall and make sure that nothing is lying on the grill.
- The appliance is not suitable for use with an external timer or seperate remote control.
- The temperature controller supplied is for exclusive use with the Bistro table grill.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To use, plug cord into electrical outlet. To disconnect, grasp plug and remove from outlet.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This product is intended for household/domestic use only and not for commercial or industrial use.
- CAUTION: Use only DG KING WAY ENTERPRISE CO LTD., Cat No. P0-0800, Appliance Plug.
- CAUTION: Do not flip the appliance over until completed cool.
- CAUTION: To reduce the risk of fire, cook only with the drip tray in place.

POSITIONING

- Place the device on a stable, level platform that is not hot nor close to a source of heat. The platform has to be dry. Keep the device and its power cord out of the reach of children.
- Make sure that the mains voltage in your country is compatible with the voltage given on the nameplate attached to the device. Only connect the device to a properly electrical safety socket with a rating of at least 6 amps. (Use a residual current circuit-breaker (F1-switch). Your electrician can advise you.) For safety reasons, the electrical plug must be accessible while the device is in use. The manufacturer is not liable for accidents that occur as a result of incorrect or missing grounding of the device (Grounding for EU version only).
- In the event the electrical socket is not suitable for the electrical plug on your device, have the socket replaced by a qualified electrician.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. if the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and

2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THE COMPONENT PARTS OF THE DEVICE AT A GLANCE

1. Housing
2a. Grill platter with ribbed surface
2b. Grill platter with smooth surface
3. Grill platter handles
4. Connection for temperature controller
5. Temperature controller
6. Latch
7. Drip tray
8a. Cleaning scraper for ribbed surface
8b. Cleaning scraper for smooth surface

BEFORE USING THE TABLE GRILL

- Make sure that all packaging materials and stickers have been removed from the grill platter and drip tray.
- Clean the grill platter (2), drip tray (7) and housing (1) with dish detergent and water. The grill platter (2) and drip tray (7) are dishwasher-safe.

IMPORTANT: Make sure that the rinsed-off parts are thoroughly dry.

- Before you start grilling, rub a little cooking oil onto the grill platter (2). Wipe off any excess oil.

NOTE: Upon first use of the table grill, a bit of smoke can occur. That is normal; the smoke disappears in the course of the first use.

THIS IS HOW TO USE YOUR TABLE GRILL

There are two possible ways to use your table grill:

Grill platter with ribbed surface (2a)
The grill platter with the ribbed surface is suited for meat such as steaks and chops. This surface leaves a typical ribbed pattern on the meat.

Grill platter with smooth surface (2b)
The grill platter with the smooth surface is used for grilling seafood, sliced vegetables and eggs.

Place the housing (1) on a smooth, heat-resistant surface. Lay the drip tray (7) into the housing (1). Place the grill platter (2) with the desired grill surface up onto the housing (1). Take care that the connection (4) for the temperature controller is on the same side as the latch (6).

SETTING THE TEMPERATURE

Insert the temperature controller (5) with the temperature scale up into the connection (4). Set the desired temperature and let the device warm up for 4 – 6 minutes. The temperature selected depends on the food to be prepared. Choose high temperatures for meat and lower temperatures for seafood and vegetables or if you simply want to keep the food warm.

TURNING THE GRILL PLATTER

In the event you wish to turn the grill platter (2), set the temperature controller to OFF and disconnect the table grill from the electric grid. Thoroughly clean the side of the platter that was used with the cleaning scraper (8).

Hold the grill platter (2) and the handles (3) firmly and turn it over. Now you can reconnect the table grill to the electric grid and continue to grill.

CAUTION: The grill platter (2) needs some time to cool; for that reason, only handle it by the plastic handles (3).

HELPFUL ADVICE

- You will achieve the best results if you use meat of even thickness and of good quality.
- The item to be barbecued should be at room temperature when you place it on the grill.
- Frozen food does not grill well and can get tough during grilling.
- Work with lower temperatures if you are cooking sensitive food like chicken, fish or vegetables. Use a higher temperature setting for grilling thicker food like red meat.
- For stronger flavour, you can marinate meat in oil or wine. To marinate fish, a mixture of oil and lemon juice works well.
- Cut the meat for placement on skewers into cubes of approximately 2.5 cm size.

THE FOLLOWING TYPES OF MEAT LEND THEMSELVES BEST TO GRILLING:

- Beef: steak fillets, rib steak, hamburger and ribs.
- Veal: schnitzels, chops
- Pork: steaks, chops
- Lamb: leg of lamb, chops
- Chicken: thighs, breasts, wings
- Sausage: Before grilling, pierce the sausage so that it will not burst.

GRILLING GUIDE

The temperature settings below are approximate and can vary. Turn the item being grilled at least once after half of the grilling time has elapsed. Don't leave the item being grilled unattended and change the temperature when necessary.

	Approximate grill time
Hamburger	10 to 15 minutes
Hot dogs	8 to 10 minutes
Sausages	12 to 15 minutes
Fish steaks (salmon, etc.)	22 to 25 minutes
Skewers (fish/shellfish)	22 to 25 minutes
Skewers (meat)	18 to 25 minutes
Spare ribs	22 to 25 minutes
Vegetables	5 to 9 minutes
Chicken (Pieces for grilling or boneless breast)	until the meat is no longer pink (10 to 15 minutes)

CARE INSTRUCTIONS

Before cleaning, always set the temperature controller (5) to OFF and disconnect it from the mains and from the device. The temperature controller (5) may not be immersed in water under any circumstance.

Always let the table grill cool down first before you clean it and put it away.

CLEANING THE GRILL PLATTER

Food remnants can be removed with the help of the cleaning scraper (8). The grill platter (2) can be cleaned underwater with sponge and detergent. Never use abrasives or scouring pads.

The grill platter is dishwasher-safe.

CLEANING THE HOUSING

Wipe the grill housing (1) with a damp sponge with detergent. Wipe it clean with a wet sponge and dry it thoroughly. Never use abrasives or scouring pads.

CLEANING THE DRIP TRAY.

The drip tray (7) can be cleaned by hand or in the washing machine.

Any other servicing should be performed by an authorized servicing representative.

POLARITY

Only for customers in the USA

This device is equipped with a plug protected against polarity reversal. (One connector is wider than the other.)

In order to avoid electrical shock, this plug fits only one way into a socket protected against polarity reversal. If the plug does not fit into the socket, turn it around. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any fashion.

TECHNICAL DATA

Nominal voltage in the E.U.	220 to 240 V~ 50/60 Hz
Nominal voltage in the U.S.A.	120 V~ 60 Hz
Nominal voltage in Canada	120 V~ 60 Hz
Rated output in the E.U.	1500 – 1800 Watt
Rated output in the U.S.A.	1800 Watt
Rated output in Canada	1500 Watt
Length of cord	ca. 80 cm
Approvals in the E.U. and U.S.A.	GS, CE, UL, CUL

Correct disposal for this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling. (WEEE explanation)

TERMS OF SERVICE AND GUARANTEE

All BODUM® products are made of high-quality, durable materials. If, nevertheless, parts have to be replaced, the following locations will gladly provide information: Your BODUM® dealer – The BODUM® SHOP – The BODUM® representative in your country or our homepage at: www.bodum.com.

Guarantee: BODUM® provides a 2-year guarantee on the electric «Bistro» table grill, beginning on the date of purchase, for material defects and malfunctions that can be traced to production or design errors.

The repair of the device is cost-free, as long as all conditions of the service guarantee are fulfilled.

Condition to be met for service under the guarantee: The guarantee card must be completely filled out by the selling location at the time of purchase.

Warranty service may only be carried out by BODUM®-authorised locations.

BODUM® affords no guarantee for damage that is caused by wrongful use, improper handling, customary wear, inadequate or improper care and maintenance, improper operation or operation by unauthorised persons.

BISTRO

Willkommen bei BODUM®

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind nun stolzer Besitzer eines elektrischen BISTRO Tischgrills von BODUM®. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie Ihren Grill verwenden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch, bevor Sie dieses Gerät das erste Mal verwenden. Die Nichtbeachtung der Anleitung und der Sicherheitshinweise kann zu Gefahrensituationen führen.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf mögliche Schäden. Verwenden Sie es im Zweifelsfall nicht, und setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung.
- Halten Sie alle Verpackungsmaterialien (Kartons, Kunststoffbeutel usw.) ausserhalb der Reichweite von Kindern (Erstickungs- oder Verletzungsgefahr).
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Gas- oder Elektroherden oder in einen heissen Ofen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die aufgrund falscher oder unsachgemässer Benutzung entstanden sind. Verwenden Sie das Gerät ausschliesslich für den vorgesehenen Zweck.
- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen.
- Falls Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät verwenden oder diesem nahe kommen, müssen sie sorgfältig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) genutzt zu werden, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten bzw. Sinnesfähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über ausreichend Erfahrung oder Wissen verfügen, um das Gerät sicher zu nutzen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen.
- Berühren Sie das Gerät nie mit feuchten oder nassen Händen. Berühren Sie nie das Netzkabel oder den Netzstecker mit nassen Händen. Ziehen Sie beim Ausstecken des Netzsteckers immer am Stecker und nie am Kabel. Lassen Sie das Kabel nicht von Tisch oder Arbeitsfläche herunterhängen, und achten Sie darauf, dass es keine heissen Oberflächen berührt. Nehmen Sie kein elektrisches Gerät in Betrieb, wenn Netzkabel oder Stecker beschädigt sind, nachdem Fehlfunktionen auf-

getreten sind oder wenn das Gerät auf irgendeine Art beschädigt wurde.

– Der Einsatz von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wurden, kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Personenschäden führen.
– Falls ein Fehler oder eine Fehlfunktion auftritt, schalten Sie das Gerät sofort aus. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Lassen Sie alle Reparaturen am Gerät von einer durch den Hersteller autorisierten Kundendienstwerkstatt durchführen. Die Nichtbeachtung der oben genannten Sicherheitshinweise kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen.
– Versuchen Sie nie, das Netzkabel des Geräts selbst auszutauschen. Hierfür sind spezielle Werkzeuge erforderlich. Um die Sicherheit des Geräts zu gewährleisten, dürfen Reparaturen am Kabel und Montage eines neuen Kabels ausschliesslich durch eine vom Hersteller autorisierte Kundendienstwerkstatt erfolgen.
– Stecken Sie das Gerät nach der Verwendung und vor dem Reinigen aus. Tauchen Sie den Netzstecker nie in Wasser: Denken Sie immer daran, dass es sich um ein Elektrogerät handelt.
– Tauchen Sie Kabel und Stecker nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Dies kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Personenschäden führen.
– Die Grillplatte und die metallischen Teile werden während des Betriebs sehr heiss. Berühren Sie daher während des Betriebs nur die Bedienelemente aus Kunststoff.
– Decken Sie das Gerät während des Betriebs oder wenn es noch heiss ist niemals ab.
– Wickeln Sie während des Betriebs und auch danach nie das Netzkabel um den Tischgrill.
– Es kann Feuer ausbrechen, wenn der Tischgrill während der Benutzung mit entzündlichen Materialien wie Vorhängen, Textilien, Tapeten und ähnlichem bedeckt wird oder diese berührt.
– Decken Sie keinen Teil des Grills mit Folie, Papier, Pappe, Kunststoff usw. ab.
– Mit dem Grill dürfen keine Brennstoffe wie Holzkohle verwendet werden.
– Achten Sie vor dem Einschalten darauf, dass der Grill mindestens fünf bis zehn Zentimeter von der Wand entfernt steht, und sorgen Sie dafür, dass keine Gegenstände auf dem Grill liegen.
– Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder seperaten Fernbedienung geeignet.
– Verwenden Sie ausschliesslich den mit dem Gerät mitgelieferten Temperaturregler.

AUFSTELLUNG

– Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, die weder heiss wird noch sich in der Nähe einer Hitzequelle befindet. Die Standfläche muss trocken sein. Halten Sie Gerät und Netzkabel ausser Reichweite von Kindern.
– Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Netzspannungspannung der Ihres Landes entspricht. Schliessen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemässe Schutzkontaktsteckdose mit einer Belastbarkeit von mindestens 6 A an. (Verwenden Sie einen Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter). Ihr Elektriker kann Sie hierzu beraten.) Der Netzstecker muss aus Sicherheitsgründen auch zugänglich sein, während Sie das Gerät verwenden. Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, die durch fehlerhafte oder fehlende Erdung des Geräts verursacht werden (Erdung nur für EU Version).
– Falls sich die Netzsteckdose nicht für den Stecker Ihres Geräts eignet, lassen Sie die Steckdose von einem qualifizierten Elektriker austauschen.

BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG AUF

DIE GERÄTETEILE AUF EINEN BLICK

1. Gehäuse
2a. Grillplatte mit geriffelten Oberfläche
2b. Grillplatte mit ebener Oberfläche
3. Grillplattengriffe
4. Anschluss für Temperaturregler
5. Temperaturregler
6. Verriegelung
7. Tropfschale
8a. Reinigungsspachtel für geriffelte Oberfläche
8b. Reinigungsspachtel für ebene Oberfläche

VOR GEBRAUCH DES TISCHGRILLS

– Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber von Grillplatte und Tropfschale entfernt wurden.
– Reinigen Sie die Grillplatte (2), die Tropfschale (7) und das Gehäuse (1) mit Wasser und Spülmittel. Die Grillplatte (2) und die Tropfschale (7) sind spülmaschinenfest.

WICHTIG: Vergewissern Sie sich, dass die abgespülten Teile gründlich getrocknet sind.

– Bevor Sie zu grillen beginnen, streichen Sie die Grillplatte (2) mit etwas Speiseöl ein. Wischen Sie überschüssiges Öl ab.

ANMERKUNG: Bei der ersten Verwendung des Tischgrills kann etwas Rauch entstehen. Das ist normal; der Rauch verschwindet im Laufe des ersten Grillens.

SO VERWENDEN SIE IHREN TISCHGRILL

Es gibt zwei Möglichkeiten, den Tischgrill zu gebrauchen:

Grillplatte mit geriffelter Oberfläche (2a)
Die Grillplatte mit der geriffelten Oberfläche eignet sich für Fleisch wie Steaks oder Koteletts. Die Oberfläche hinterlässt das typisch geriffelte Muster auf dem Fleisch.

Grillplatte mit ebener Oberfläche (2b)
Die Grillplatte mit der ebenen Oberfläche kann zum Braten von Meeresfrüchten, geschnittenem Gemüse oder Eiern gebraucht werden.

Stellen Sie das Gehäuse (1) auf eine ebene, hitzeresistente Fläche. Legen Sie die Tropfschale (7) in das Gehäuse (1). Legen Sie die Grillplatte (2) mit der gewünschten Grillfläche nach oben auf das Gehäuse (1). Achten Sie darauf, dass sich der Anschluss (4) für den Temperaturregler auf der gleichen Seite befindet wie die Verriegelung (6).

EINSTELLUNG DER TEMPERATUREN

Stecken Sie den Temperaturregler (5) mit der Temperaturanzeige nach oben zeigend in den Anschluss (4). Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, um das Gerät 4 – 6 Minuten aufzuheizen. Die Aufheiztemperatur hängt von der gewählten Speise ab.

Wählen Sie hohe Temperaturen für Fleisch und niedrigere Temperaturen für Meeresfrüchte und Gemüse, oder wenn Sie Speisen warm halten möchten.

WENDEN DER GRILLPLATTE

Falls Sie die Grillplatte (2) wenden möchten, stellen Sie den Temperaturregler auf AUS, und trennen Sie den Tischgrill vom Netz. Reinigen Sie die gebrauchte Seite der Platte gründlich mit dem Reinigungsspachtel (8).

Halten Sie die Grillplatte (2) and den Griffen (3) fest, und drehen Sie sie um. Nun können Sie den Tischgrill wieder ans Netz anschliessen und weitergrillen.

ACHTUNG: Die Grillplatte (2) braucht einige Zeit um abzukühlen, fassen Sie die Grillplatte daher nur an den Kunststoffgriffen (3) an.

HILFREICHE HINWEISE

– Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie zum Grillen gleichmässig dickes Fleisch von guter Qualität verwenden.
– Das Grillgut sollte Raumtemperatur haben, wenn Sie es auf den Grill legen.
– Gefrorenes Grillgut lässt sich nicht gut grillen und kann während des Grillens zäh werden.

- Arbeiten Sie mit geringeren Temperatureinstellungen, wenn Sie empfindliche Lebensmittel wie Hühnchen, Fisch oder Gemüse zubereiten. Verwenden Sie bei dickerem Grillgut wie rotem Fleisch eine höhere Temperatureinstellung.
- Für kräftigeren Geschmack können Sie Fleisch in Öl oder Wein marinieren. Zum Marinieren von Fisch eignet sich eine Mischung aus Öl und Zitronensaft.
- Schneiden Sie das Fleisch für Spiesse in etwa 2,5 cm grosse Würfel.

DIE FOLGENDEN FLEISCHSORTEN EIGNEN SICH AM BESTEN ZUM GRILLEN:

- Rind: Steakfilet, Rippensteak, Hacksteaks, Rippchen
- Kalb: Schnitzel, Koteletts
- Schwein: Steaks, Koteletts
- Lamm: Lammkeule (geschnitten), Koteletts
- Hühnchen: Schenkel, Brust, Flügel
- Würstchen: Stechen Sie Würstchen vor dem Grillen an, damit sie nicht platzen.

GRILLFÜHRER

Die unten genannten Zeiten sind ungefähre Grillzeiten und können variieren. Drehen Sie das Grillgut mindestens einmal nach der Hälfte der Grillzeit um. Lassen Sie das Grillgut nicht ohne Beaufsichtigung auf dem Grill, und ändern Sie die Temperatur wenn nötig.

	Ungefähre Grillzeit
Hamburger	10 bis 15 Minuten
Hotdogs	8 bis 10 Minuten
Würstchen	12 bis 25 Minuten
Fischsteaks (Lachs usw.)	22 bis 25 Minuten
Spiesse (Fisch/Schalentiere)	22 bis 25 Minuten
Spiesse (Fleisch)	18 bis 25 Minuten
Rippchen	22 bis 25 Minuten
Gemüse	5 bis 9 Minuten
Hühnchen (Grillstücke oder Brust ohne Knochen)	bis das Fleisch nicht mehr rosa ist (10 bis 15 Minuten)

PFLEGEHINWEISE

Vor der Reinigung immer den Temperaturregler (5)

auf AUS stellen und vom Netz und Gerät trennen. Der Temperaturregler (5) darf keinesfalls in Wasser getaucht werden.

Lassen Sie den Tischgrill immer zuerst abkühlen, bevor Sie ihn reinigen und wegräumen.

REINIGEN DER GRILLPLATTE

Speiserückstände können mit Hilfe des Reinigungsspachtels (8) entfernt werden. Die Grillplatte (2) kann mit einem Schwamm und Spülmittel unter Wasser gereinigt werden. Verwenden Sie nie Scheuermittel oder Scheuerpads.

Die Grillplatte ist spülmaschinenfest.

REINIGEN DES GEHÄUSES

Wischen Sie das Grillgehäuse (1) mit einem feuchten Schwamm mit Spülmittel ab. Wischen Sie es mit einem nassen Schwamm sauber, und trocknen Sie es gründlich ab. Verwenden Sie nie Scheuermittel oder Scheuerpads.

REINIGEN DER TROPFSCHALE

Die Tropfschale (7) kann von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Jede andere Reparatur muss durch einen autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden.

POLARITÄT

Nur für Kunden in den USA

Dieses Gerät ist mit einem verpolungssicheren Stecker ausgestattet. (Ein Anschluss ist breiter als der andere).

Um Stromschläge zu vermeiden, passt dieser Stecker nur auf eine Art in eine verpolungssichere Steckdose. Falls der Stecker nicht in die Steckdose passt, drehen Sie ihn um. Passt er noch immer nicht, setzen Sie sich mit einem qualifizierten Elektriker in Verbindung. Versuchen Sie nicht, den Stecker auf irgendeine Art zu verändern.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung EU	220 bis 240 V~ 50/60 Hz
Nennspannung USA	120 V~ 60 Hz
Nennspannung Canada	120 V~ 60 Hz
Nennleistung EU	1500 – 1800 Watt
Nennleistung USA	1800 Watt
Nennleistung Canada	1500 Watt
Kabellänge	ca. 80 cm
Zulassungen in der EU und den USA	GS, CE, UL, CUL

Umweltfreundliche Entsorgung

Alle Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Die Abgabe bei kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie weiterhin dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

Geprüfte Sicherheit

Das ausgediente Gerät zu einer autorisierten Entsorgungsstelle bringen. (WEEE Direktive)

SERVICE & GARANTIEBESTIMMUNGEN

Alle BODUM® Produkte sind aus hochwertigen, dauerhaften Materialien gefertigt. Sollten dennoch Teile ersetzt werden müssen, geben folgende Stellen gerne Auskunft: Ihr BODUM®-Händler – Der BODUM® SHOP – Die BODUM®-Vertretung in Ihrem Land oder unsere Homepage unter: www.bodum.com.

Garantie: BODUM® gewährt für den elektrischen «Bistro»-Tischgrill 2 Jahre Garantie, beginnend ab Kaufdatum, auf Materialmängel und Funktionsstörungen, die auf Produktions- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind.

Die Instandsetzung des Gerätes ist kostenlos, soweit alle Bedingungen für die Garantieleistung erfüllt sind.

Bedingungen für Garantieleistungen: Der Garantieschein muss von der Verkaufstelle zum Kaufzeitpunkt vollständig ausgefüllt werden.

Garantieleistungen dürfen nur von BODUM®-autorisierten Stellen ausgeführt werden.

BODUM® gewährt keine Garantie für Schäden, die auf zweckfremde Verwendung, unsachgemässen Umgang, üblichen Verschleiss, mangelnde oder falsche Pflege- und Wartungsarbeiten, falsche Bedienung und auf Eingriffe nicht autorisierter Personen am Gerät zurückzuführen sind.

Bienvenue chez BODUM®

Félicitations ! Vous avez fait un excellent choix en achetant le grill de table BISTRO de BODUM®. Lisez attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser votre grill.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

– Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Le non-respect des instructions et des consignes de sécurité peut vous exposer à des dangers.
– Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et prenez contact avec votre revendeur.
– Conservez les emballages (cartons, sacs plastiques, etc.) hors de portée des enfants qui risqueraient de se blesser ou de s'étouffer.
– Cet appareil est exclusivement destiné à un usage ménager. Ne l'utilisez en aucun cas à l'extérieur. Ne le placez pas sur ou à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
– Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage ou de blessure faisant suite à une utilisation inappropriée ou abusive de l'appareil. N'utilisez en aucun cas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
– Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil.
– Une surveillance étroite est nécessaire en cas d'utilisation par des enfants ou par des personnes non familiarisées avec l'appareil.
– Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sauf sous la supervision d'une personne responsable qui puisse veiller au respect des consignes de sécurité.
– Ne touchez jamais l'appareil lorsque vous avez les mains humides ou mouillées. Ne touchez en aucun cas le cordon d'alimentation ou la fiche quand vous avez les mains mouillées. Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la fiche et non sur le cordon. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail ni entrer en contact avec des surfaces chaudes. N'utilisez en aucun cas l'appareil électrique si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si le corps de l'appareil a été endommagé.
– N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil. Il peut en résulter un incendie, des décharges électriques ou des blessures.

- Si vous constatez une erreur ou un mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil immédiatement. N'essayez jamais de le réparer par vous-même. Les réparations effectuées sur l'appareil ne peuvent être réalisées que par un centre de service après-vente dûment habilité par le fabricant. Le non-respect des instructions et des consignes de sécurité ci-dessus peut nuire au bon fonctionnement de l'appareil.
- N'essayez jamais de remplacer le cordon de l'appareil, des instruments spécifiques sont requis. Afin d'éviter tout danger, les réparations ou remplacements effectués sur l'appareil ne peuvent être réalisés que par un centre de service après-vente dûment habilité par le fabricant.
- Retirez la fiche de la prise après toute utilisation ou pendant toute l'opération de nettoyage de l'appareil. Ne pas immerger le cordon dans l'eau. N'oubliez jamais qu'il s'agit d'un appareil électrique.
- Ne pas immerger le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Il peut en résulter un incendie, des décharges électriques ou des blessures.
- La grille de l'appareil et les autres pièces métalliques peuvent devenir extrêmement brûlantes lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez alors que les poignées en plastique durant son fonctionnement.
- Ne jamais couvrir l'appareil lorsqu'il fonctionne ou s'il est encore chaud.
- Ne jamais enrouler le cordon autour de la table durant le fonctionnement ou après.
- Le feu peut si déclarer si le grill de table est recouvert ou rentre en contact avec des matériaux inflammables comme des rideaux, des textiles, du carton, plastique etc.
- Ne couvrir aucune partie du grill avec un film, papier, carton, plastique etc.
- Ne pas utiliser de combustible comme du charbon de bois pour le fonctionnement du grill.
- Avant de le brancher, s'assurer que le grill se trouve à une distance minimum de 5 à 10 centimètres du mur et veiller à ce que rien ne soit posé sur le grill.
- L'appareil n'est pas adapté à l'utilisation d'un minuteur externe ou un interrupteur externe séparé.
- Le régulateur de température fourni avec l'appareil est exclusivement destiné à une utilisation avec le grill de table Bistro.
- Retirez la fiche de la prise si vous n'utilisez pas l'appareil ou avant toute opération de nettoyage. Laissez le refroidir avant de retirer ou remettre des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Soyez extrêmement vigilant au moment de déplacer l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide.

– Toujours insérer le cordon dans l'appareil avant de brancher la fiche électrique sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, tourner le régulateur sur « off » puis débranchez la fiche de la prise murale.
– N'utilisez en aucun cas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
– Avant d'utiliser l'appareil, brancher le cordon dans la prise électrique. Pour débrancher l'appareil, saisir la prise puis débrancher la prise électrique.
– Ne pas utiliser en présence de matériaux explosifs ou/et de fumées inflammables.

Ce produit est destiné à un usage ménager et privé uniquement, en aucun cas à une utilisation commerciale ou industrielle.

AVERTISSEMENT : Utiliser exclusivement la fiche DG KING WAY ENTERPRISE CO LTD., Cat No. P0-0800

AVERTISSEMENT : Ne pas faire pivoter l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'incendie, cuisinez uniquement en utilisant le plateau d'égouttage dûment en place.

INSTALLATION

– Placez l'appareil sur une surface stable et plane, en aucun cas sur une surface chaude et à l'écart de toute source de chaleur. La surface doit être sèche. Veillez à ce que l'appareil et le cordon soient hors de portée des enfants.
– Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil soit la même que la tension de secteur en usage dans votre pays. Branchez l'appareil dans une prise correctement mise à la terre, avec une puissance de sortie minimale de 6A. (Utilisez un dispositif de courant résiduel - Disjoncteur F1 - ou demandez conseil à un électricien). Par mesure de sécurité, assurez-vous de toujours avoir accès à la prise électrique pendant l'utilisation de l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident dû à une mauvaise mise à la terre ou une absence de mise à la terre de l'appareil (mise à la terre pour version UE uniquement).
– Si la prise ne convient pas à la fiche de votre appareil, faites-la changer par un électricien agréé.
– Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin d'éviter tout risque d'électrocution, cette fiche ne peut s'emboîter dans une prise polarisée que dans un sens bien précis. Si la fiche ne s'emboîte pas entièrement dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si vous n'y arrivez toujours pas, demandez conseil à un électricien dûment habilité. N'essayez en aucune façon de modifier la fiche vous-même.
– Un cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation démontable) devrait être utilisé afin de réduire tout risque d'étranglement ou de chute liée à un cordon long.

– Des rallonges ou des cordons de mise sous tension plus longs peuvent être utilisés si l'utilisation se fait avec soin.

Si un cordon de mise sous tension démontable ou une rallonge sont utilisés :

1) son voltage doit être au moins aussi grand que le voltage de l'appareil et

2) il doit être posé de telle sorte qu'il ne pende pas le long du bord de la table ou du plan de travail, que les enfants ne puissent pas tirer dessus et que personne ne puisse s'y prendre les pieds.

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION RAPIDE DES ELEMENTS DU GRILL

1. Corps de l'appareil
2a. Grille avec surface cannelée
2b. Grille avec surface lisse
3. Poignées de la grille
4. Fiche pour régulateur de température
5. Régulateur de température
6. Circuit de verrouillage
7. Plateau d'égouttage
8a. Raclette pour le nettoyage des surfaces cannelées
8b. Raclette pour le nettoyage des surfaces lisses

AVANT TOUTE UTILISATION DE VOTRE GRILL DE TABLE

– Assurez-vous que tous les emballages et étiquettes sur la grille et le plateau d'égouttage aient été enlevés.
– Nettoyer la grille (2), le plateau d'égouttage (7) et le corps de l'appareil avec du produit vaisselle et de l'eau. La grille (2) et le plateau d'égouttage (7) sont compatibles au lave-vaisselle.

IMPORTANT : Assurez-vous une fois rincés que les éléments soient correctement essuyés.

– Avant de commencer vos grillades, passez de l'huile alimentaire sur la grille (2). Essuyez en cas d'excès d'huile.

NOTE : Lors de la première utilisation de votre grill de table, une légère fumée peut apparaître. Ceci est normal, la fumée disparaît au cours de la première utilisation.

COMMENT UTILISER VOTRE GRILL DE TABLE

Il existe deux façons d'utiliser votre grill de table :

Grille avec surface cannelée (2a)
La grille avec surface cannelée est préconisée pour les viandes comme les steaks et côtelettes. Sa surface permet de marquer la viande comme au restaurant.

Grille avec surface lisse (2b)
La grille avec surface lisse est préconisée pour le poisson, les légumes et les œufs.

Placez le corps de l'appareil (1) sur une surface lisse et résistante à la chaleur. Posez le plateau d'égouttage (7) dans le corps de l'appareil (1). Placez la grille (2) cannelée ou lisse sur le dessus de l'appareil (1). Notez que la fiche pour régulateur de température (4) se situe du même côté que le circuit de verrouillage (6).

REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Insérez le régulateur de température (5) avec son bouton dans la fiche (4). Réglez la température désirée et laissez l'appareil atteindre sa température pendant 4 - 6 minutes. La température sélectionnée dépend des aliments préparés. Choisir une forte température pour la viande et une température plus modérée pour le poisson et les légumes ou si vous souhaitez simplement conserver les aliments au chaud.

COMMENT RETOURNER LA GRILLE

Si vous voulez retourner la grille (2), réglez le régulateur de température sur OFF puis débranchez le grill de table du réseau électrique. Nettoyez soigneusement le côté de la grille que vous avez utilisé à l'aide de la raclette de nettoyage (8).

Tenir fermement la grille (2) et les poignées (3) puis retourner le grill. Vous pouvez maintenant rebrancher le grill de table au réseau électrique et recommencer vos grillages.

AVERTISSEMENT : La grille (2) met un certain temps à se refroidir ; pour cette raison, la manipuler qu'à l'aide des poignées en plastique (3).

CONSEILS UTILES

– Vous obtiendrez de meilleurs résultats en utilisant une viande de même épaisseur et de bonne qualité.
– L'aliment que vous souhaitez griller doit être à température ambiante avant d'être disposé sur la grille.
– Les aliments congelés conviennent mal à ce mode de cuisson et en grillant, ils peuvent durcir.
– Utilisez des températures plus basses si vous cuisinez des aliments sensibles comme le poulet, le poisson ou les légumes. Réglez la température sur plus élevée si vous grillez des aliments plus épais comme de la viande rouge.

- Pour un goût plus relevé, vous pouvez mariner votre viande dans de l'huile ou du vin. Pour la marinade de vos poissons, vous pouvez aussi mélanger l'huile à un jus de citron pour un meilleur résultat.
- Pour vos brochettes, couper la viande en cubes d'environ 2,5 cm.

LES CATEGORIES DE VIANDES SUIVANTES SONT PARTICULIEREMENT ADAPTEES A UNE CUISSON SUR GRILL :

- Bœuf : filet, steak, haché et côtes.
- Veau : escalopes, côtelettes
- Porc : steaks, côtelettes
- Agneau : gigot, côtelettes
- Poulet : cuisses, blancs, ailes
- Saucisse : Avant de faire griller vos saucisses, les percer pour ne pas qu'elles éclatent.

GUIDE DE CUISSON

Les indications de températures mentionnées ci-dessous sont approximatives et peuvent varier. Retournez vos grillades au moins une fois au milieu du temps de cuisson. Ne pas laisser vos grillades sur le grill sans surveillance et modifiez la température si nécessaire.

	Temps approximatif de cuisson
Viande hachée	10 à 15 minutes
Hot dogs	8 à 10 minutes
Saucisses	12 à 15 minutes
Steaks de poisson (saumon, etc.)	22 à 25 minutes
Brochettes (poisson/crustacé)	22 à 25 minutes
Brochettes (viande)	18 à 25 minutes
Côtes de porc	22 à 25 minutes
Légumes	5 à 9 minutes
Poulet (Pièces à griller ou aile désossée)	jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée (10 à 15 minutes)

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

Avant le nettoyage, toujours positionner le régulateur de température (5) sur OFF puis le débrancher de la prise électrique. Le régulateur de température (5) ne doit en aucun cas être immergé dans l'eau.

Toujours laisser le grill de table refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

NETTOYAGE DE LA GRILLE

Enlever les résidus d'aliments à l'aide du racloir (8). La grille (2) peut être nettoyée à l'eau à l'aide d'une éponge et d'un produit vaisselle. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ni de tampons à récurer.

La grille est compatible au lave-vaisselle.

NETTOYAGE DU CORPS DE L'APPAREIL

Essuyer le corps de l'appareil (1) à l'aide d'une éponge humide et de produit vaisselle. Rincer à l'éponge puis essuyer l'appareil soigneusement. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ni de tampons à récurer.

NETTOYAGE DU PLATEAU D'EGOUTTAGE

Le plateau d'égouttage (7) peut être nettoyé à la main ou au lave-vaisselle.

Toute intervention d'entretien doit être réalisée par un personnel dûment autorisé.

POLARITE

Pour les États-Unis uniquement.

Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).

Afin d'éviter tout risque d'électrocution, cette fiche ne peut s'emboîter dans une prise polarisée que dans un sens bien précis. Si la fiche ne s'emboîte pas entièrement dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si vous n'y arrivez toujours pas, demandez conseil à un électricien dûment habilité. N'essayez en aucune façon de modifier la fiche vous-même.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Voltage nominal EUROPE	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Voltage nominal USA	120 V~ 60 Hz
Voltage nominal CANADA	120 V~ 60 Hz
Puissance nominale EUROPE	1500 - 1800 Watt
Puissance nominale USA	1800 Watt
Puissance nominale CANADA	1500 Watt
Longueur du cordon	env. 80 cm
Certifications EUROPE et USA	GS, CE, UL, CUL

SERVICE APRES-VENTE & GARANTIE

Tous les produits BODUM® sont fabriqués avec des matériaux de qualité très solides. S'il fallait cependant remplacer certaines pièces, vous trouverez tous les renseignements nécessaires auprès de votre revendeur BODUM® - d'un BODUM® SHOP - de la représentation BODUM® dans votre pays ou encore sur notre site web à l'adresse www.bodum.com.

Garantie : BODUM® garantit le grill électrique de table « Bistro » pendant deux ans à partir de la date d'achat contre les défauts de matériel ou les défaillances pouvant être dus à des défauts de fabrication ou de conception.

La réparation est gratuite à condition que toutes les conditions de garantie soient remplies.

Conditions d'application du service garantie : Le certificat de garantie doit être dûment complété par le vendeur au moment de l'achat.

Le service garantie ne peut être effectué que par les sites BODUM® dûment habilités.

BODUM® décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation autre que celles prévues, d'une manipulation inadéquate ou d'une intervention ou réparation réalisée par une personne non autorisée.

Velkommen hos BODUM®

Tillykke! Du kan nu glæde dig over at være indehaver af en elektrisk BISTRO bordgrill fra BODUM®. Læs denne vejledning omhyggeligt, før du tager grillen i brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

– Læs hele denne vejledning, før du tager bordgrillen i brug for første gang. Overtrædelse af vejledningen og sikkerhedsanvisningerne kan medføre farlige situationer.
– Efterse bordgrillen for synlige skader, umiddelbart efter at den er pakket ud. I tvivlstilfælde må bordgrillen ikke benyttes, før du har henvendt dig til forhandleren.
– Samtlige dele af emballagen (karton, plastposer m.v.) skal holdes uden for rækkevidde børn (risiko for kvælning eller tilskadekomst).
– Bordgrillen er udelukkende beregnet til brug i private hjem. Den må ikke benyttes uden døre. Bordgrillen må ikke anbringes i nærheden af gas- eller elovne eller inde i en varm ovn.
– Producenten påtager sig intet ansvar for tings- eller personskader, der skyldes forkert eller tilsigtet brug. Bordgrillen må udelukkende benyttes til sit formål.
– Børn må under ingen omstændigheder betjene bordgrillen alene.
– Såfremt børn eller personer, der ikke er fortrolige med bordgrillen, benytter denne eller opholder sig i nærheden af den, skal de være under opsyn.
– Bordgrillen er ikke beregnet til at betjenes af personer (herunder børn), der ikke har fuld førlighed samt deres åndsevners og sansers fulde brug, eller som mangler den nødvendige erfaring eller indsigt for at betjene bordgrillen forsvarligt, med mindre de er under opsyn eller vejledes af en ansvarlig person.
– Bordgrillen må ikke berøres med våde eller fugtige hænder. Netkablet eller netstikket må ikke berøres med våde hænder. Stikket skal altid trækkes ud af kontakten ved at tage fat i selve netstikket - aldrig i kablet. Lad aldrig kablet hænge ned fra spisebordet eller køkkenbordet og pas på, det ikke kommer i berøring med varme overflader. Elbordgrillen må aldrig benyttes, hvis netkablet eller netstikket er beskadiget, efter fejlfunktionering eller ved synlige skader på bordgrillen.
– Brug af tilbehør, der ikke er godkendt af BODUM®, kan medføre brand, elektriske stød eller personskader.

– Såfremt der forekommer fejl eller fejlfunktionering, skal der slukkes for bordgrillen med det samme. Forsøg aldrig selv at reparere bordgrillen. Reparationer af bordgrillen skal altid udføres af et værksted godkendt af BODUM®. Overtrædelse af ovennævnte sikkerhedsanvisninger medfører risiko for tings- eller personskader ved brug af bordgrillen.
– Forsøg aldrig selv at udskifte bordgrillens netkabel. Den slags reparationer kræver specialværktøj. Af sikkerhedsgrund må reparationer af kablet og montering af et nyt kabel kun foretages af et værksted godkendt af BODUM®.
– Tag altid netstikket ud af bordgrillen efter brug og før rengøring. Netstikket må aldrig dyppes i vand: Husk altid på, at der er tale om et elapparat.
– Kablet og netstikket må aldrig dyppes i vand eller andre væsker. Det kan medføre brand, elektriske stød eller personskader.
– Grillpladen og metaldelene bliver meget varme, når der er tændt for bordgrillen. De må derfor kun håndteres ved at tage fat i plastgrebene.
– Bordgrillen må aldrig tildækkes, mens den er tændt eller står til afkøling.
– Netkablet må aldrig vikles om bordgrillen, især ikke mens den er tændt.
– Såfremt bordgrillen tildækkes med eller kommer i berøring med brændbare materialer som gardiner, tekstiler, tæpper og lignende, mens den er tændt eller står til afkøling, medfører det brandfare.
– Grillen må hverken helt eller delvis tildækkes med folie, papir, pap, plast eller lignende.
– Grillen må ikke benyttes sammen med brændsel som f.eks. grillkul.
– Før der tændes for grillen, skal det kontrolleres, at den har en afstand til væggen på mindst 5-6 cm. Pas på ikke at anbringe uvedkommende genstande oven på grillen.
– Bordgrillen er ikke beregnet til brug sammen med en timer eller separat fjernbetjening.
– Bordgrillen må udelukkende benyttes sammen med den medfølgende termostat.

PLACERING

- Stil bordgrillen på en stabil, glat flade, der hverken må være varm eller befinde sig i nærheden af en varmekilde. Den benyttede flade skal være tør. Hold bordgrillen og netkablet uden for rækkevidde af børn.
- Den netspænding, som bordgrillen er beregnet til, fremgår af typeskiltet. Bordgrillen må kun tilsluttes til en korrekt installeret stikdåse, der kan trække mindst 6 A. (Benyt et fejlstrømsrelæ (HFI-relæ). Få mere at vide hos din elfagmand.) Af sikkerhedsgrunde skal der være fri adgang til netstikket, mens der er tændt for bordgrillen. Producenten påtager sig intet ansvar for uheld, der skyldes forkert eller manglende jordforbindelse af bordgrillen (kun EU-versionen).
- Såfremt stikdåsen ikke passer til bordgrillens netstik, så få en autoriseret elfagmand til at sætte en anden stikdåse op.

GEM DENNE BRUGSANVISNING TIL SENERE OPSLAG

OVERSIGT OVER BORDGRILLENS HOVEDDELE

1. Hus
2a Grillplade med riflet overflade
2b. Grillplade med glat overflade
3. Grillpladegreb
4. Tilslutning for termostat
5. Termostat
6. Låseanordning
7. Drypbakke
8a Rengøringsspartel til riflet overflade
8b Rengøringsspartel til glat overflade

FØR BRUG AF BORDGRILLEN

- Kontrollér, at samtlige emballagematerialer og mærkater er fjernet fra grillpladen og drypbakken.
- Rengør grillpladen (2), drypbakken (7) og huset (1) med vand tilsat opvaskemiddel. Grillpladen (2) og drypbakken (7) tåler maskinopvask.

VIGTIGT: Kontrollér efter opvask, at delene er helt tørre.

- Før grilning anbefales det at pensle grillpladen (2) med en smule spiseolie. Tør overskydende olie af.

BEMÆRK: Første gang bordgrillen benyttes, kan der forekomme røgudvikling. Det er helt normalt, og røgen forsvinder ved første grilning.

SÅDAN BENYTTES BORDGRILLEN

Bordgrillen kan benyttes på to måder:

Grillplade med riflet overflade (2a)
Grillpladen med riflet overflade egner sig især til kød som steaks og koteletter. Overfladen giver kødet det typiske riflede mønster.

Grillplade med glat overflade (2b)
Grillpladen med den glatte overflade kan benyttes til at stege skaldyr, snittede grøntsager eller æg.

Stil huset (1) på en glat, varmebestandig flade. Læg drypbakken (7) ind i huset (1). Anbring grillpladen (2) oven på huset (1) med den ønskede grillflade opad. Bemærk, at tilslutningen (4) til termostaten sidder på samme side som låseanordningen (6).

INDSTILLING AF TEMPERATURERNE

Sæt termostaten (5) i tilslutningen (4) med temperaturindikatoren opad. Indstil den ønskede temperatur og lad bordgrillen varme op i 4-6 minutter. Temperaturen og opvarmningstiden afhænger af den type madvarer, der skal tilberedes.

Vælg høje temperaturer til kød og lavere temperaturer til skaldyr og grøntsager samt til at holde madretter varme.

VENDING AF GRILLPLADEN

Hvis grillpladen (2) skal vendes om, skal termostaten først stilles på OFF, og netstikket tages ud af stikdåsen. Rengør den benyttede side af pladen grundigt med rengøringsspartlen (8).

Tag fat i grebene (3) på grillpladen (2) og vend den om. Herefter kan du sætte netstikket i igen, tænde for bordgrillen grille videre.

ADVARSEL: Grillpladen (2) er et stykke tid om at køle af, så pas på kun at holde grillpladen i plastgrebene (3).

NYTTIGE TIP

- Det bedste resultat opnås ved at benytte tykke kødstykker af ordentlig kvalitet.
- Madvarerne bør have stuetemperatur, når de lægges på grillen.
- Det er svært at opnå et ordentligt resultat ved grilning af frosne madvarer. Frosset kød har en tendens til at blive sejt.
- Benyt en lavere temperatur ved grilning af sarte madvarer som kylling, fisk eller grøntsager. Benyt en højere temperatur til tykkere madvarer som rødt kød.
- Kødet får en kraftigere smag, hvis det marineres i olie eller vin. Fisk kan med fordel marineres i en blanding af olie og citronsaft.
- Til spidstegning skæres kødet ud i tern på ca. 2,5 cm.

FØLGENDE KØDTYPER ER MEST VELEGNEDE TIL GRILNING:

- Oksekød: filet, steak, hakkebøf, ribben
- Kalvekød: snitsler, koteletter
- Svinekød: snitsler, koteletter
- Lammekød: lammekølle (udskåret), koteletter
- Kyllingekød: lår, bryst, vinger
- Pølser: Bør ridses før grilning, så skindet ikke springer.

GRILL-ABC

Nedenstående tider er omtrentlige grilltider og kan variere. Drej madvarerne om mindst én gang, når halvdelen af grilltiden er gået. Lad aldrig madvarerne ligge på grillen uden opsyn. Skru op og ned for temperaturen efter behov.

	Omtrentlig grilltid
Hamburger	10 - 15 minutter
Hotdogs	8 - 10 minutter
Pølser	12 - 15 minutter
Fiskekoteletter (laks osv.)	22 - 25 minutter
Grillspyd (Fisk/skaldyr)	22 - 25 minutter
Grillspyd (kød)	18 - 25 minutter
Ribben	22 - 25 minutter
Grøntsager	5 - 9 minutter
Kylling (Grillstykker eller brystfilet)	til kødet ikke længere er rosa (10 - 15 minutter)

VEDLIGEHOLDELSE

Før rengøring skal termostaten (5) altid stilles på OFF og tages ud af både netstikket og bordgrillen. Termostaten (5) må aldrig dyppes i vand.

Bordgrillen skal altid først køle af, før den rengøres og stilles væk.

RENGØRING AF GRILLPLADEN

Madrester kan fjernes ved hjælp af rengøringsspartlen (8). Grillpladen (2) kan rengøres med en svamp og opvaskemiddel under vand. Benyt aldrig skurepulver eller skuresvampe.

Grillpladen (2) tåler maskinopvask.

RENGØRING AF HUSET

Tør grillhuset (1) af med en fugtig svamp med opvaskemiddel. Tør efter med en våd svamp og et viskestykke. Benyt aldrig skurepulver eller skuresvampe.

RENGØRING AF DRYPBAKKEN

Drypbakken (7) kan vaskes op i hånden eller i opvaskemaskinen.

Alle andre reparationer skal udføres af et værksted godkendt af BODUM®.

POLARITET

Kun relevant for kunder i USA

Stikket på denne bordgrill er ompolingsbeskyttet. (Det ene stikben er bredere end det andet.)

For at forebygge elektriske stød kan netstikket kun vendes på én måde i en ompolingsbeskyttet stikdåse. Såfremt netstikket ikke passer i stikdåsen, skal det drejes 180°. Såfremt det stadig ikke passer, skal du henvende dig til en autoriseret elfagmand. Du må under ingen omstændigheder selv forsøge at tilpasse netstikket.

TEKNISKE DATA

Mærkespænding EU	220…240 V~ 50/60 Hz
Mærkespænding USA	120 V~ 60 Hz
Mærkespænding Canada	120 V~ 60 Hz
Mærkeeffekt EU	1500…1800 W
Mærkeeffekt USA	1800 W
Mærkeeffekt Canada	1500 W
Kabellængde	ca. 80 cm
Godkendelser i EU og USA	GS, CE, UL, CUL

SERVICE- OG GARANTIBESTEMMELSER

Alle BODUM®-produkter fremstilles af førsteklasses, slidstærke materialer. Såfremt du alligevel skulle få behov for reservedele, kan du få hjælp følgende steder: BODUM® - forhandleren - BODUM® SHOP - BODUM®s repræsentant i dit land eller vores internetsted www.bodum.com.

Garanti: På den elektriske "Bistro"-bordgrill yder BODUM® to (2) års garanti fra købsdatoen på materialefejl og funktionsproblemer, der skyldes produktions- eller konstruktionsfejl.

Bordgrillen repareres uden beregning, såfremt alle betingelser for garantiydelsen er opfyldte.

Betingelser for garantiydelser: Garantibeviset skal udfyldes fuldstændigt af forhandleren på købstidspunktet.

Garantiydelser må kun udføres af forhandlere eller værksteder godkendte af BODUM®.

BODUM® påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes forkert eller utilsigtet brug, almindelig slitage, forkert eller mangelfuld vedligeholdelse, forkert betjening eller indgreb i bordgrillen foretagede af andre end en autoriseret elfagmand.

Bienvenido a BODUM®

¡Enhorabuena! Ahora es el orgulloso propietario de una barbacoa de mesa eléctrica BISTRO de BODUM®. Por favor lea atentamente este manual antes de emplear la barbacoa.

IMPORTANTES INDICACIONES DE SEGURIDAD

– Por favor lea este manual completamente antes de emplear la barbacoa. El incumplimiento de las instrucciones y de las indicaciones de seguridad puede ocasionar situaciones peligrosas.
– Después de desempaquetar el aparato compruebe que no presenta ningún daño. En caso de duda no emplee la barbacoa y póngase en contacto con su vendedor.
– Mantenga todo el material de embalaje (cartones, bolsas de plástico, etc.) fuera del alcance de los niños (peligro de asfixia o de lesiones).
– Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico. No lo emplee al aire libre. No coloque el aparato ni encima ni cerca de hornos de gas o eléctricos ni encima de un horno caliente.
– El fabricante no asume la responsabilidad por daños o lesiones ocasionadas por un uso incorrecto. Utilice el aparato únicamente para la finalidad prevista por el fabricante.
– No deje que los niños jueguen con el aparato.
– En caso de que el aparato sea utilizado por niños o por personas no familiarizadas con él, o si se le acercan, deben ser supervisados.
– Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas o psíquicas o cuyos sentidos sean o estén disminuidos, o que no disponen de suficiente experiencia o conocimientos para poder usar el aparato con seguridad, a menos que sean instruidos o supervisados por una persona responsable de su seguridad.
– No toque nunca el aparato con las manos húmedas o mojadas. No toque nunca el cable o el enchufe con las manos mojadas. Desenchufe el aparato siempre tirando del enchufe, nunca del cable. No deje que el cable cuelgue desde la mesa o de la superficie de trabajo, y tenga en cuenta que no entre en contacto con superficies calientes. No ponga en servicio aparatos eléctricos si el cable o el enchufe están dañados, después de mal funcionamiento o si se ha dañado el aparato de algún modo.

– El empleo de repuestos que no han sido recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendios, calambrazos o lesiones.
– Si hubiese un error o un mal funcionamiento, apague inmediatamente el aparato. No intente repararlo usted mismo. Deje que todas las reparaciones del aparato sean realizadas por un taller especializado autorizado. El incumplimiento de las indicaciones de seguridad anteriormente mencionadas puede influir negativamente en la operación del aparato.
– No intente nunca cambiar el cable de red del aparato usted mismo. Es necesario utilizar herramientas especiales para hacerlo. Para garantizar la seguridad del aparato las reparaciones del cabe y el montaje de un cable nuevo sólo pueden ser realizadas por un taller especializado autorizado.
– Antes de limpiar el aparato y después de usarlo desenchúfelo. No sumerja nunca el enchufe en agua. Recuerde siempre que se trata de un aparato eléctrico.
– No sumerja en agua ni en otro líquido el cable ni el enchufe. Eso podría ocasionar incendios, calambrazos o lesiones.
– La parrilla y las partes metálicas se calientan mucho durante el funcionamiento. Por eso durante el funcionamiento sólo puede tocar los componentes plásticos.
– No cubra nunca el aparato durante el funcionamiento o mientras esté caliente.
– No engarce al cable alrededor de la barbacoa ni durante el funcionamiento ni tampoco después.
– Puede ocasionarse un incendio si durante el funcionamiento la barbacoa entra en contacto con materiales inflamables como cortinas, tejido, papel pintado y similares.
– No cubra ninguna parte de la barbacoa con lámina, papel, cartón, plástico etc.
– No se debe utilizar ningún material combustible con la barbacoa, como el carbón vegetal.
– Antes de encenderlo controle que la barbacoa está como mínimo de cinco a diez centímetros alejada de la pared y garantice que no se deposita ningún objeto en la barbacoa.
– El aparato no es apto para ser usado con un temporizador o un mando externos.
– Utilice únicamente el regulador de temperatura suministrado con el aparato.

COLOCACIÓN

– Coloque el aparato en una superficie estable, plana, que no se caliente ni esté cerca de una fuente de calor. La plataforma tiene que estar seca. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
– Compruebe que la tensión de red indicada en la placa de características del aparato corresponde a la tensión de red de su país. Conecte el aparato únicamente en una caja de enchufe con contacto de tierra con una carga mínima de 6 A. (Utilice un interruptor de corriente de defecto. Su electricista le informará al respecto). Por motivos de seguridad el enchufe tiene que ser accesible también mientras está empleando el aparato. El fabricante no asume la responsabilidad sobre accidentes que se ocasionen por una puesta a tierra incorrecta o inexistente del aparato (puesta a tierra sólo para la versión de la UE).
– Si el enchufe no es adecuado para el enchufe hembra del aparato, deje que un electricista cualificado cambie su enchufe.

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

LAS PARTES DEL APARATO RESUMIDAS

1. carcasa
2a. parrilla con superficie estriada
2b. parrilla con superficie lisa
3. asas de la parrilla
4. conexión para el regulador de temperatura
5. regulador de temperatura
6. cierre
7. bandeja colectora de aceite
8a. espátula de limpieza para la superficie estriada
8b. espátula de limpieza para la superficie plana

ANTES DE USAR LA BARBACOA DE MESA

– Asegúrese de que se han eliminado de la parrilla y de la bandeja colectora todos los embalajes tales como pegatinas.
– Limpie la parrilla (2), la bandeja colectora (7) y la carcasa (1) con agua y lavavajillas. La parrilla (2) y la bandeja colectora (7) pueden ser lavadas en el lavavajillas eléctrico.

IMPORTANTE: Asegúrese de que las piezas que ha lavado están completamente secas.

– Antes de comenzar a asar unte la parrilla (2) con un poco de aceite de mesa. Limpie el aceite sobrante.

ADVERTENCIA: La primera vez que utiliza la barbacoa puede generarse algo de humo. Eso es algo normal, el humo desaparece a lo largo de la primera parrillada.

ASÍ UTILIZA SU BARBACOA DE MESA

Hay dos posibilidades de usar la barbacoa de mesa:

Parrilla con superficie estriada (2a)
La parrilla con superficie estriada es idónea para la carne tal como los filetes o las costilletas. La superficie deja en la carne las típicas barras.

Parrilla con superficie lisa (2b)
La parrilla con superficie lisa puede ser usada para asar marisco, verduras troceadas o huevos.

Coloque la carcasa (1) en una superficie lisa, resistente al calor. Coloque la bandeja colectora (7) en la carcasa (1). Coloque la parrilla (2) con la superficie que desee usar hacia arriba en la carcasa (1). Controle que la conexión (4) para el regulador esté en el mismo lado que el cierre (6).

AJUSTE DE LAS TEMPERATURAS

Coloque el regulador de la temperatura (5) con la visualización de temperatura hacia arriba mostrando hacia la conexión (4). Ajuste la temperatura deseada, para calentar el aparato 4 - 6 minutos. La temperatura de calentado depende del alimento seleccionado.

Seleccione temperaturas altas para carne y temperaturas bajas para marisco y verdura, o si sólo desea que los alimentos no enfríen.

DARLE LA VUELTA A LA PARRILLA

Si quiere darle la vuelta a la parrilla (2), ponga el regulador de la temperatura en OFF / APAGADO y desenchufe la barbacoa. Limpie a fondo con la espátula de limpieza (8) la cara de la parrilla que ha utilizado.

Agarre la parrilla (2) por las asas (3) y dele la vuelta. Ahora puede volver a enchufar la parrilla y seguir asando.

ATENCIÓN: La parrilla (2) necesita tiempo para enfriar, por eso debe agarrarla sólo con las asas de plástico (3).

INDICACIONES DE AYUDA

– Obtendrá los mejores resultados si emplea carne de grosor homogéneo y de buena calidad.
– El alimento que va a asar tiene que estar a temperatura ambiente cuando lo pone sobre la parrilla.

- Los alimentos congelados no se pueden asar bien y mientras se asa pueden volverse correosos.
- Ase a baja temperatura cuando prepara alimentos sensibles como pollo, pescado o verdura. Cuando ase alimentos más gruesos, como la carne roja utilice temperaturas altas.
- Si desea un sabor intenso puede aderezar la carne en aceite o vino. Para marinar el pescado lo mejor es una mezcla de aceite y zumo de limón.
- Para las brochetas corte la carne en tacos de 2,5 cm de tamaño.

LOS SIGUIENTES TIPOS DE CARNE SON IDÓNEOS PARA SER ASADOS A LA PARRILLA:

- Vacuno: bistec, filete, filetes rusos, churrasco
- Ternera: filetes, costilletas
- Cerdo: bistec, costilletas
- Cordero: pata de cordero (cortada), costilletas
- Pollo: zancos, pechuga, alas
- Salchichas: Pinche las salchichas antes de pasarlas por la parrilla, para que no estallen.

GUÍA PARA BARBACOA

Los tiempos indicados a continuación son tiempos de referencia y pueden variar. Dele la vuelta al alimento como mínimo una vez después de la mitad del tiempo. No deje los alimentos sin vigilancia encima de la parrilla y si es necesario modifique la temperatura.

	Tiempo de asado (referencia)
Hamburguesa	10 a 15 minutos
Perrito caliente	8 a 10 minutos
Salchichas	12 a 25 minutos
Filetes de pescado(salmón etc.)	22 a 25 minutos
Brochetas (pescado/marisco)	22 a 25 minutos
Brochetas (carne)	18 a 25 minutos
Costilla	22 a 25 minutos
Verdura	5 a 9 minutos
Pollo (piezas de parrilla o pechuga sin hueso)	hasta que la carne ya no esté rosa (10 a 15 minutos)

INSTRUCCIONES DE CUIDADO

Antes de limpiar poner el regulador de temperatura (5) en posición OFF / APAGADO y desenchufarlo. El regulador de temperatura (5) no debe ser sumergido nunca en agua.

Antes de limpiar y guardar la barbacoa déjela siempre enfriar.

LIMPIEZA DE LA PARRILLA

Puede limpiar los restos de alimentos con ayuda de la espátula de limpieza (8). La parrilla (2) puede ser lavada debajo del agua con un estropajo suave y lavavajillas. No utilice nunca limpiadores abrasivos ni estropajos de alambre.

La parrilla se puede lavar en la máquina lavavajillas.

LIMPIEZA DE LA CARCASA

Limpie la carcasa (1) con una esponja húmeda empapada con lavavajillas. Límpiela con una esponja húmeda y séquela después del todo. No utilice nunca limpiadores abrasivos ni estropajos de alambre.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA COLECTORA

La bandeja colectora (7) puede ser lavada a mano o en el lavavajillas.

Todas las reparaciones tienen que ser realizadas por un representante de la asistencia técnica autorizado.

POLARIDAD

Sólo para clientes en los EE. UU.

Este aparato está equipado con un enchufe protegido contra inversiones de polaridad. (Una conexión es más ancha que la otra).

Para evitar calambrazos, ese enchufe sólo se puede enchufar en un sentido. Si el enchufe no se deja conectar dele la vuelta. Si todavía no lo puede enchufar consulte a un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal UE	220 a 240 V~ 50/60 Hz
Tensión nominal EE. UU.	120 V~ 60 Hz
Tensión nominal Canadá	120 V~ 60 Hz
Potencia nominal UE	1500 - 1800 Watt
Potencia nominal EE. UU.	1800 Watt
Potencia nominal Canadá	1500 Watt
Longitud del cable	aprox. 80 cm
Homologaciones en la UE y en los EE. UU.	GS, CE, UL, CUL

CONDICIONES DE SERVICIO & DE GARANTÍA

Todos los productos BODUM® son elaborados con materiales duraderos de alta calidad. Si debe reemplazar alguna pieza los siguientes puntos le informarán: Su concesionario BODUM® - La TIENDA BODUM® - La representación BODUM®- de su país o nuestra página web: www.bodum.com.

Garantía: BODUM® le otorga 2 años de garantía sobre defectos de material y errores de producción o de construcción a la barbacoa eléctrica de mesa “Bistro”, a partir de la fecha de compra.

La reparación del aparato es gratuita siempre que se cumplan las condiciones de prestación de garantía.

Condiciones para prestación de garantía: El boleto de garantía tiene que haber sido completamente cubierto por el punto de venta.

Las prestaciones de garantía sólo deben ser realizadas por puntos autorizados por BODUM®.

BODUM® no concede ninguna garantía por daños ocasionados por uso incorrecto, por el desgaste habitual, cuidado y mantenimiento falso o defectuoso por acciones de personas no autorizadas en el aparato.

Benvenuti presso BODUM®

Complimenti! Ora Lei possiede un grill elettrico da tavolo BISTRO prodotto da BODUM®. Prima di utilizzare il grill, La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni.

IMPORTANTI AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

– Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni per l'uso contenute nel presente documento. La mancata osservanza delle istruzioni e delle avvertenze per la sicurezza può causare situazioni pericolose.
– Dopo avere aperto la confezione, controllare che l'apparecchio sia privo di danni. In caso di dubbio, non utilizzarlo e contattare immediatamente il rivenditore.
– Conservare tutti i materiali di imballaggio (cartone, sacchetto di plastica ecc.) lontano dalla portata dei bambini (pericolo di soffocamento o di ferimento).
– Questo apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico. Non utilizzare all'aperto. Non posizionare l'apparecchio in prossimità di fornelli a gas o elettrici o in un forno caldo.
– Il produttore declina ogni responsabilità per danni o ferimenti provocati da un utilizzo errato o non conforme. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per gli usi consentiti.
– Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
– Sorvegliare attentamente i bambini o le persone che non conoscono l'apparecchio in caso di utilizzo o di vicinanza ad esso.
– Questo apparecchio non è adatto ad essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) affette da disabilità o limitazioni fisiche o psichiche oppure prive di una conoscenza sufficiente per adoperare l'apparecchio, senza sorveglianza o assistenza da parte di persone responsabili.
– Non toccare mai l'apparecchio con le mani umide o bagnate. Non toccare mai il cavo di corrente o la presa di corrente con le mani bagnate. Per scollegare l'apparecchio, afferrare sempre il connettore e non tirare mai il cavo. Non lasciare mai che il cavo penzoli dal tavolo o dal piano di lavoro e fare attenzione che non venga in contatto con superficie calde. Non mettere mai in funzione l'apparecchio in presenza di cavo o presa danneggiati, dopo l'insorgere di malfunzionamenti o dopo che l'apparecchio ha subito danni di qualsiasi natura.

- L’impiego di accessori non consigliati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o danni alle persone.
- Qualora si verificasse un difetto o un’anomalia nel funzionamento, spegnere immediatamente l’apparecchio. Non provare a ripararlo. Le eventuali riparazioni dell’apparecchio devono essere eseguite da un’officina autorizzata dal produttore per il servizio di assistenza clienti. Il mancato rispetto delle avvertenze per la sicurezza riportate sopra può compromettere il funzionamento sicuro dell’apparecchio.
- Non provare mai a sostituire il cavo di alimentazione elettrica dell’apparecchio, ma rivolgersi sempre a un’officina preposta. Per garantire la sicurezza dell’apparecchio, le riparazioni del cavo e il montaggio di un nuovo cavo devono essere eseguiti esclusivamente da un’officina autorizzata dal produttore per il servizio di assistenza clienti.
- Scollegare l’apparecchio dopo l’uso e prima della pulizia. Non immergere mai la spina nell’acqua: tenere presente che si tratta di un apparecchio elettrico.
- Non immergere mai il cavo e la spina nell’acqua o in un altro liquido. Ciò può provocare incendi, scosse elettriche o danni alle persone.
- La piastra del grill e le parti metalliche diventano molto calde durante il funzionamento. Pertanto, durante l’utilizzo, toccare soltanto gli elementi in plastica.
- Non coprire mai l’apparecchio durante il funzionamento o quando è ancora caldo.
- Durante il funzionamento e anche successivamente, non avvolgere mai il cavo di alimentazione intorno al grill.
- Potrebbero svilupparsi delle fiamme se il grill da tavolo viene coperto o viene in contatto con materiali infiammabili, come tende, tessuti, tappeti e simili.
- Non coprire mai nessuna parte del grill con fogli, carta, cartone, plastica ecc.
- Non utilizzare con il grill materiali combustibili come il carbone.
- Prima dell’accensione, controllare che il grill sia distante almeno cinque-dieci centimetri dalla parete e che sopra il grill non siano stati posati oggetti.
- L’apparecchio non è adatto all’uso con un timer esterno o con comando remoto.
- Utilizzare il grill esclusivamente con il regolatore di temperatura in dotazione.

INSTALLAZIONE

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana stabile che non si surriscaldi, né che si trovi nelle vicinanze di una fonte di calore. La superficie deve essere asciutta. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare che la tensione di rete indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda alla tensione di rete del proprio paese. Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente dotata di contatto di protezione con una resistenza di almeno 6 A. (Utilizzare un interruttore di protezione da correnti di dispersione. Fatevi consigliare dal vostro elettricista). Per motivi di sicurezza, la spina deve essere facilmente accessibile durante l'uso dell'apparecchio. Il produttore declina ogni responsabilità per incidenti causati da errata o mancante messa a terra dell'apparecchio (messa a terra solo nelle versione per l'UE).
- Qualora la presa di corrente non fosse idonea alla spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa da un elettricista qualificato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO

COMPONENTI DELL'APPARECCHIO

1. Struttura base
2a. Piastra grill con superficie a scanalature
2b. Piastra grill con superficie piatta
3. Manici della piastra grill
4. Presa per il regolatore di temperatura
5. Regolatore di temperatura
6. Chiusura di bloccaggio
7. Bacinella di raccolta liquidi
8a. Spatola per la pulizia della superficie a scanalature
8b. Spatola per la pulizia della superficie piatta

OPERAZIONI PRELIMINARI ALL'USO DEL GRILL DA TAVOLO

- Controllare di avere rimosso tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi dalla piastra del grill e dalla ciotola di raccolta liquidi.
- Pulire la piastra del grill (2), la ciotola di raccolta liquidi (7) e la struttura base (1) con acqua e detersivo. La piastra grill (2) e la ciotola di raccolta liquidi (7) sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.

IMPORTANTE: assicurarsi che le parti lavate siano perfettamente asciutte.

– Prima di cominciare a grigliare, spalmare sulla piastra grill (2) un po' di olio da tavola. Asciugare l'olio in eccesso.

NOTA: la prima volta che si usa il grill, può uscire un po' di fumo. Ciò è assolutamente normale e scompare nel corso della prima grigliata.

COME USARE IL GRILL DA TAVOLO

Il grill da tavolo si può usare in due modi:

Piastra grill con superficie a scanalature (2a)
La piastra grill con superficie a scanalature è indicata per grigliare la carne, come bistecche o cotolette. La superficie lascia sulla carne i tipici segni delle scanalature della griglia.

Piastra grill con superficie piatta (2b)
La piastra grill con superficie piatta è indicata per arrostire frutti di mare, verdure tagliate e uova.

Posizionare la base (1) su una superficie piana resistente al calore. Inserire nella base (1) la ciotola per la raccolta liquidi (7). Collocare sulla base (1) la piastra del grill (2) con la superficie desiderata rivolta verso l'alto. Assicurarsi che la presa per il regolatore di temperatura (4) si trovi sullo stesso lato della chiusura di bloccaggio (6).

IMPOSTAZIONE DELLE TEMPERATURE

Inserire nella presa per il regolatore di temperatura (4) il regolatore di temperatura (5) rivolto verso l'alto. Impostare la temperatura desiderata per riscaldare l'apparecchio per 4 - 6 minuti. La temperatura di riscaldamento dipende dall'alimento scelto.

Scegliere temperature elevate per la carne e temperature più basse per i frutti di mare e le verdure, oppure quando si desidera tenere i cibi in caldo.

COME RIBALTARE LA PIASTRA DEL GRILL

Se si desidera rivoltare la piastra del grill (2), posizionare il regolatore della temperatura su OFF e scollegare la piastra dalla rete elettrica. Pulire accuratamente il lato usato della piastra adoperando l'apposita spatola (8).

Tenere saldamente la piastra grill (2) per i manici (3) e ribaltare la piastra. Ora è possibile collegare di nuovo la piastra del grill alla corrente e continuare a grigliare.

ATTENZIONE: la piastra del grill (2) impiega un po' di tempo a raffreddarsi, perciò è importante afferrare la piastra soltanto per i manici in plastica (3).

CONSIGLI UTILI

– Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di grigliare fette di carne di buona qualità che abbiano lo stesso spessore.

- Gli alimenti da grigliare dovrebbero essere a temperatura ambiente quando si collocano sulla griglia.
- Gli alimenti congelati non grigliano bene e possono diventare duri durante la cottura.
- Per preparare cibi delicati, come pollo, pesce o verdure, utilizzare temperature basse. Per grigliare alimenti con maggiore spessore, come la carne rossa, utilizzare una temperatura più elevata.
- Per un sapore più forte, si può marinare la carne in olio o vino. Per marinare la carne, è consigliata una miscela di olio e succo di limone.
- Per arrostire la carne in spiedini, tagliarla in cubetti di ca. 2,5 cm.

I SEGUENTI TIPI DI CARNE SONO I PIÙ INDICATI PER LA COTTURA SULLA GRIGLIA:

- Manzo: bistecca, costata, hamburger, costoletta
- Vitello: scaloppina, cotoletta
- Maiale: bistecca, cotoletta
- Agnello: cosciotto di agnello (tagliato), cotoletta
- Pollame: coscia, petto, ala
- Wurstel: bucare i wurstel prima di grigliarli per evitare che si spacchino.

INDICAZIONI PER GRIGLIARE

I tempi di cottura indicati di seguito sono tempi approssimativi e possono variare. Girare gli alimenti almeno una volta dopo circa metà del tempo di cottura. Non lasciare mai i cibi incustoditi sulla griglia e cambiare la temperatura, se necessario.

	Tempi approssimativi di cottura sulla griglia
Hamburger	10 - 15 minuti
Hotdog	8 - 10 minuti
Wurstel	12 - 25 minuti
Tranci di pesce (salmone ecc.)	22 - 25 minuti
Spiedini (pesce/crostacei)	22 - 25 minuti
Spiedini (carne)	18 - 25 minuti
Costolette	22 - 25 minuti
Verdure	5 - 9 minuti
Pollame (bocconcini o petto senza ossa)	finché la carne non appare più rosa (10 - 15 minuti)

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

Prima di procedere con la pulizia, impostare sempre il regolatore di temperatura (5) su OFF e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Non immergere mai il regolatore di temperatura nell'acqua (5).

Lasciare sempre raffreddare il grill da tavolo prima di pulirlo e riporlo.

PULIZIA DELLA PIASTRA DEL GRILL

Rimuovere i resti dei cibi utilizzando l'apposita spatola (8). La piastra del grill (2) può essere lavata in acqua usando una spugna e un detersivo. Non utilizzare mai sostanze o spugnette abrasive.

La piastra del grill è adatta al lavaggio in lavastoviglie.

PULIZIA DELLA STRUTTURA BASE

Lavare la struttura base (1) usando una spugna bagnata e del detersivo. Lavarla e pulirla usando una spugna bagnata e asciugarla accuratamente. Non utilizzare mai sostanze o spugnette abrasive.

PULIZIA DELLA CIOTOLA DI RACCOLTA LIQUIDI

La ciotola di raccolta liquidi (7) si può pulire a mano o in lavastoviglie.

Qualsiasi tipo di riparazione deve essere eseguita da un rappresentante autorizzato al servizio di assistenza clienti.

POLARITÀ

Solo per i clienti negli USA

L'apparecchio è dotato di una presa sicura anti-inversione di polarità (un connettore è più largo dell'altro).

Per evitare scosse elettriche, questo connettore si inserisce solo in un modo in una presa anti-inversione di polarità. Se il connettore non entra nella presa, capovolgerlo. Se ancora non si inserisce, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non provare in nessun modo a modificare il connettore.

DATI TECNICI

Tensione nominale UE	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Tensione nominale USA	120 V~ 60 Hz
Tensione nominale Canada	120 V~ 60 Hz
Potenza nominale UE	1500 - 1800 Watt
Potenza nominale USA	1800 Watt
Potenza nominale Canada	1500 Watt
Lunghezza del cavo	ca. 80 cm
Certificazioni nell'UE e negli USA	GS, CE, UL, CUL

ASSISTENZA E DISPOSIZIONI PER LA GARANZIA

Tutti i prodotti BODUM® sono realizzati con materiali pregiati e resistenti. Se fosse necessario sostituire alcuni pezzi, sono a vostra disposizione per informazioni: il rivenditore BODUM®- il BODUM® SHOP - il rappresentante BODUM® nel vostro paese o la nostra pagina Home all'indirizzo: www.bodum.com.

Garanzia: per il grill da tavolo "Bistro", BODUM® concede 2 anani di garanzia, a partire dalla data di acquisto, per difetti del materiale e anomalie nel funzionamento, riconducibili a errori di produzione o di costruzione.

La riparazione dell'apparecchio è gratuita se sono soddisfatte tutte le condizioni per la garanzia.

Condizioni per la garanzia: il certificato di garanzia deve essere compilato in tutte le sue parti dal punto vendita al momento dell'acquisto.

Le prestazioni in garanzia possono essere eseguite soltanto da negozi autorizzati da BODUM®.

BODUM® non concede alcuna garanzia per danni causati da uso improprio, impiego non conforme, normale usura, interventi di pulizia e manutenzione carenti o errati, utilizzo errato e interventi di persone non autorizzate.

Welkom bij BODUM®

Hartelijk gefeliciteerd! U bent nu de trotse eigenaar van een elektrische BISTRO tafelgrill van BODUM®. Lees deze handleiding zorgvuldig, vooraleer u de grill gebruikt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees de handleiding helemaal, vooraleer u dit apparaat de eerste keer gebruikt. De niet-inachtneming van de handleiding en de veiligheidsinstructies kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Controleer het apparaat na het uitpakken op eventuele schade. Gebruik het apparaat niet als u twijfelt en neem contact op met uw handelaar.
- Houd het verpakkingsmateriaal, (karton, plastic zakken enz.) uit de buurt van kinderen (gevaar voor verstikking of verwonding).
- Dit apparaat is enkel voor gebruik in het huishouden bestemd. Gebruik dit apparaat niet in openlucht. Stel het apparaat niet op of in de buurt van gas- en elektrische fornuizen of in een hete oven.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of verwondingen die omwille van verkeerd of niet-vakkundig gebruik zijn ontstaan. Gebruik het apparaat uitsluitend voor de bestemde doeleinden.
- Laat uw kinderen niet spelen met het apparaat.
- Indien kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met het apparaat dit gebruiken of in de buurt ervan komen, dienen zij bewaakt te worden.
- Dit apparaat is niet bestemd om door personen (kinderen inbegrepen) gebruikt te worden die lichamelijke of geestelijke, zintuiglijke beperkingen hebben of die niet over voldoende ervaring of kennis beschikken om het apparaat veilig te gebruiken, tenzij zij door een persoon worden gecontroleerd die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
- Raak het apparaat nooit met vochtige of natte handen aan. Raak nooit de stroomkabel of stroomstekker aan met natte handen. Trek de stroomkabel altijd uit aan de stekker en niet aan de kabel. Laat de kabel niet van de tafel of het werkblad naar beneden hangen en let erop dat hij geen hete vlakken aanraakt. Neem geen elektrisch apparaat in bedrijf als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, nadat een fout is opgetreden of als het apparaat op een of andere wijze beschadigd is.

– Het gebruik van toebehoren dat niet door de fabrikant van het apparaat werd aanbevolen, kan tot brand, elektrische schokken of personenletsels leiden.
– Indien er een fout of een verkeerde werking optreedt, schakel het apparaat dan meteen uit. Probeer nooit het apparaat zelf te repareren. Laat alle reparaties aan het apparaat uitvoeren door een door de fabrikant geautoriseerde klantendienst. Het niet naleven van de boven genoemde veiligheidsinstructies kan de veilige werking van het apparaat beïnvloeden.
– Probeer nooit de stroomkabel van het apparaat zelf te vervangen. Hiervoor is speciaal gereedschap nodig. Om de veiligheid van het apparaat te waarborgen, mogen reparaties aan de kabel en de montage van een nieuwe kabel uitsluitend door een klantendienst worden uitgevoerd die door de fabrikant is geautoriseerd.
– Trek de stroomkabel na gebruik en voor het reinigen uit. Dompel de stroomstekker nooit in water: Denk er altijd aan dat het hier om een elektrisch apparaat gaat.
– Dompel de kabel en stekker niet in water of een andere vloeistof. Dit kan tot brand, elektrische schokken of personenletsels leiden.
– De grillplaat en de metalen delen worden zeer heet gedurende de werking. Raak het apparaat daarom enkel aan de bedieningselementen uit kunststof aan.
– Dek het apparaat gedurende de werking of als het nog heet is nooit af.
– Wikkel gedurende de werking en ook erna nooit de stroomkabel om de tafelgrill.
– Dit kan brand veroorzaken als de tafelgrill gedurende het gebruik met ontvlambare materialen zoals gordijnen, textiel, behang enz. bedekt of in aanraking komt.
– Bedek geen delen van de grill met folie, papier, karton, kunststof enz.
– Er mogen geen brandstoffen zoals houtskool gebruikt worden bij deze grill.
– Let er voor het inschakelen op dat de grill ten minste vijf tot 10 centimeter van de wand verwijderd is en zorg ervoor dat geen voorwerpen op de grill liggen.
– Het toestel is niet geschikt voor de werking met een schakelklok of aparte afstandsbediening.
– Gebruik uitsluitend de bij het apparaat meegeleverde temperatuurregelaar.

OPSTELLING

– Zet het apparaat op een stabiel, even vlak dat niet heet wordt en zich niet bevindt in de buurt van een warmtebron. Het vlak moet droog zijn. Houd het toestel en de stroomkabel uit de reikwijdte van kinderen.
– Let erop dat de netspanning, aangegeven op het typeplaatje, overeenstemt met de spanning in uw land. Sluit het apparaat enkel aan een reglementaire veiligheidscontactdoos aan die een belastbaarheid van minstens 6 A heeft. (Gebruik een aardlekschakelaar (FI-schakelaar) Uw elektricien kan u hier behulpzaam zijn). De stroomstekker moet omwille van veiligheidsredenen ook toegankelijk zijn terwijl u het apparaat gebruikt. De fabrikant is niet aansprakelijk voor ongevallen die veroorzaakt worden door een foute of ontbrekende aardleiding van het apparaat (aardleiding enkel voor de EU-versie)
– Als de contactdoos niet geschikt is voor de stekker van uw apparaat, dan laat de contactdoos vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSHANDLEIDING

DE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT IN EEN OOGOPSLAG

1. Behuizing
2a. Grillplaat met geribbeld oppervlak
2b. Grillplaat met even oppervlak
3. Grepen van de grillplaat
4. Aansluiting voor de temperatuurregelaar
5. Temperatuurregelaar
6. Vergrendeling
7. Druipschaal
8a. Reinigingsspatel voor het geribbeld oppervlak
8b. Reinigingsspatel voor het even oppervlak

VOOR HET GEBRUIK VAN DE TAFELGRILL

– Vergewis u ervan dat alle verpakkingsmaterialen en stickers verwijderd werden van de grillplaat en de druipschaal
– Reinig de grillplaat (2), de druipschaal (7) en de behuizing (1) met water en een afwasmiddel. De grillplaat (2) en de druipschaal (7) zijn vaatwasmachinebestendig

BELANGRIJK: Controleer of de afgewassen delen goed droog zijn.

– Alvorens u gaat grillen, bestrijkt u de grillplaat (2) met wat spijsolie. Veeg de overtollige olie af.

OPMERKING: Bij het eerste gebruik van de tafelgrill kan rook ontstaan. Dat is normaal; de rook verdwijnt tijdens het eerste grillen.

ZO GEBRUIKT U DE TAFELGRILL

Er bestaan twee mogelijkheden om de tafelgrill te gebruiken.

Grillplaat met geribbeld oppervlak (2a)
De grillplaat met het geribbeld oppervlak is geschikt voor vlees zoals steaks of koteletten. Het oppervlak brandt het typisch geribbelde patroon op het vlees.

Grillplaat met even oppervlak (2b)
De grillplaat met het even oppervlak kan voor het braden van zeevruchten, gesneden groenten of eieren gebruikt worden.

Plaats de behuizing (1) op een even, warmteresistent vlak. Leg de druipschaal (7) in de behuizing (1). Leg de grillplaat (2) met het gewenste grilloppervlak naar boven op de behuizing (1). Let erop dat de aansluiting (4) voor de temperatuurregelaar zich aan dezelfde kant bevindt als de vergrendeling (6).

INSTELLING VAN DE TEMPERATUREN

Steek de temperatuurregelaar (5) met de temperatuurweergave naar boven wijzend in de aansluiting (4). Stel de gewenste temperatuur in om het apparaat gedurende 4 - 6 minuten te verwarmen. De temperatuur is afhankelijk van de gekozen gerechten.

Kies hoge temperaturen voor vlees en lage temperaturen voor zeevruchten en groenten of als u de gerechten wilt warm houden.

OMDRAAIEN VAN DE GRILLPLAAT

Als u de grillplaat (2) wilt omdraaien, zet u de temperatuurregelaar op OFF / UIT en u trekt de stroomkabel van de tafelgrill uit. U maakt de gebruikte zijde van de plaat goed schoon met de reinigingsspatel (8).

Houd de grillplaat (2) aan de grepen (3) vast en draai ze om. Nu kunt u de tafelgrill weer aan het stroomnet aansluiten en doorgaan met grillen.

OPGELET: De grillplaat (2) heeft een tijdje nodig om af te koelen, houd de grillplaat daarom enkel aan de kunststofgrepen (3) vast.

NUTTIGE TIPS

– U verkrijgt de beste resultaten als u voor het grillen dik gelijkmatig dik vlees van goede kwaliteit gebruikt.

- Het grillgoed moet kamertemperatuur hebben als u het op de grill legt.
- Bevroren grillgoed laat zich niet goed grillen en kan tijdens het grillen taai worden.
- Werk met kleinere temperatuurinstellingen als u gevoelige levensmiddelen zoals kip, vis of groenten toebereid. Gebruik bij dikker grillgoed zoals rood vlees een hogere temperatuurinstelling.
- Voor een pittigere smaak kunt u het vlees in olie of wijn marineren. Voor het marineren van vis is een mengsel van olie en citroensap ideaal.
- Snijd het vlees voor spiesen in ongeveer 2,5 cm grote blokjes.

DE VOLGENDE VLEESSOORTEN ZIJN HET BEST GESCHIKT OM TE GRILLEN:

- Rund: Steak, ribstuk, hamburgers, ribben
- Kalf: Schnitzel, koteletten
- Varken: Steaks, koteletten
- Lam: Lamsbout (gesneden), koteletten
- Kip: Poot, borst, vleugels
- Worstjes: Prik voor het grillen in de worstjes zodat ze niet openbarsten.

GRILLGIDS

De hieronder vermelde tijden zijn geschatte grilltijden en kunnen variëren. Draai het grillvlees ten minste eenmaal na de helft van de grilltijd om. Laat het grillvlees niet zonder toezicht op de grill liggen en wijzig de temperatuur desgewenst.

	Geschatte grilltijd
Hamburger	10 tot 15 minuten
Hotdogs	8 tot 10 minuten
Worstjes	12 tot 25 minuten
Vissteaks (zalm enz.)	22 tot 25 minuten
Spiesen (vis/schaaldieren)	22 tot 25 minuten
Spiesen (vlees)	18 tot 25 minuten
Ribben	22 tot 25 minuten
Groenten	5 tot 9 minuten
Kip (Grillstukken of borst zonder botten)	Tot het vlees niet meer rosé is (10 tot 15 minuten)

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

Voor het reinigen altijd de temperatuurregelaar (5) op OFF / UIT zetten en de stroomkabel uittrekken. De temperatuurregelaar (5) mag in geen enkel geval in water worden gedompeld.

Laat de tafelgrill altijd eerst afkoelen voor u hem gaat schoonmaken en wegruimen.

REINIGEN VAN DE GRILLPLAAT

Etensresten kunnen met de reinigingsspatel (8) worden verwijderd. De grillplaat (2) kan met een spons en afwasmiddel onder water schoongemaakt worden. Gebruik geen schuurmiddel op schuurspons.

De grillplaat is vaatwasmachinebestendig.

REINIGEN VAN DE BEHUIZING

Veeg de grillbehuizing (1) met een vochtige spons met afwasmiddel af. Veeg met een natte spons schoon en droog dan grondig af. Gebruik geen schuurmiddel op schuurspons.

REINIGEN VAN DE DRUIPSCHAAL

De druipschaal (7) kan handmatig of in de vaatwasmachine gereinigd worden.

Elke andere reparatie dient door een geautoriseerde servicevertegenwoordiger uitgevoerd te worden.

POLARITEIT

Niet voor klanten in de USA

Dit apparaat is met een stekker uitgerust die beveiligd is tegen een verkeerde polariteit. (Een aansluiting is breder dan de andere).

Om stroomschokken te vermijden, past deze stekker slechts op een wijze in de polariteitbeveiligde contactdoos. Indien de stekker niet in de contactdoos past, draai deze dan om. Indien hij dan nog altijd niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien Probeer niet de stekker op een of andere wijze te veranderen.

BISTRO

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning EU	220 tot 240 V~ 50/60 Hz
Nominale spanning USA	120 V~ 60 Hz
Nominale spanning Canada	120 V~ 60 Hz
Nominaal vermogen EU	1500 - 1800 Watt
Nominaal vermogen USA	1800 Watt
Nominaal vermogen Canada	1500 Watt
Kabellengte	ca. 80 cm
Vergunningen in de EU en USA	GS, CE, UL, CUL

SERVICE & GARANTIEBEPALINGEN

Alle BODUM® producten zijn uit hoogwaardige, duurzame materialen vervaardigd. Indien desondanks onderdelen moeten vervangen worden, geven de volgende plaatsen u graag meer informatie: Uw BODUM®-handelaar - De BODUM® SHOP - De BODUM®-vertegenwoordiging in uw land of onze homepage op: www.bodum.com.

Garantie: BODUM® biedt voor de elektrische “Bistro”-tafelgrill 2 jaren garantie aan, beginnend vanaf de aankoopdatum, op materiaalgebreken en werkingsstoringen, die op productie- of constructiefouten terug te leiden zijn.

De reparatie van het apparaat is kosteloos als alle voorwaarden voor de garantieprestatie vervuld zijn.

Voorwaarden voor garantieprestaties: Het garantiebewijs moet op de dag van aankoop volledig ingevuld worden door de verkoper.

Garantieprestaties mogen enkel door BODUM®-geautoriseerde plaatsen worden uitgevoerd.

BODUM® biedt geen garantie voor schade, die aan ondoelmatig gebruik en niet-vakkundige omgang, normale slijtage, ontbrekende of verkeerd onderhoudswerkzaamheden, verkeerde bediening of ingreep door niet-geautoriseerde personen aan het toestel toe te schrijven zijn.

Välkommen till BODUM®

Hjärtligt grattis! Nu är du en stolt ägare till en BISTRO bordsgrill från BODUM®. Läs bruksanvisningen noga innan du börjar använda din grill.

VIKTIGA SÄKERHETS-ANVISNINGAR

- Läs igenom bruksanvisningen helt innan du använder apparaten för första gången. Icke-beaktande av bruksanvisningen och säkerhetsanvisningarna kan leda till risksituationer.
- Kontrollera apparaten med avseende på eventuella skador när den packats upp. Använd den inte i osäkra fall, och kontakta din försäljare.
- Håll förpackningsmaterialet (kartonger, plastpåsar, osv.) utom räckvidd för barn (risk för kvävning eller skada).
- Denna apparat är enbart avsedd för hushållsbruk. Ingen användning utomhus. Placera inte apparaten på eller i närheten av en gas- eller elspis eller i en varm ugn.
- Tillverkaren uppbär inget ansvar för egendom- eller personskador, som uppstått på grund av felaktig eller icke fackmässig användning. Använd apparaten uteslutande i det avsedda ändamålet.
- Låt inga barn leka med apparaten.
- Om barn eller personer som inte är instta i apparaten använder den eller kommer i närheten av den måste de stå under noggrann uppsikt.
- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn), vars kroppsliga eller mentala kapacitet eller färdighet resp. mentala lämplighet är begränsad, eller om de inte har tillräcklig erfarenhet eller kunskap för att använda apparaten, om de inte står under uppsikt av eller instrueras av en person som ansvarar över deras säkerhet.
- Vidrör aldrig apparaten med fuktiga eller våta händer. Vidrör aldig nätkabeln eller nätkontakten med våta händer. Dra alltid i kontakten och aldrig i kabeln vid utdragning av anslutningskabeln. Låt inte kabeln hänga ned från bord eller arbetsytor, och se till att den inte vidrör heta ytor. Använd ingen elektrisk apparat om nätkabeln eller kontakten skadats, vid funktionsfel eller om apparaten skadats på något sätt.
- Användning av tillbehörsdelar som inte rekommenderats av tillverkaren kan leda till brand, elstötar eller personskador.

- Om ett fel eller funktionsfel uppstår ska apparaten omgående kopplas från. Försök inte reparera den själv. Låt en av tillverkaren auktoriserad kundtjänstverkstad genomföra alla reparationer av apparaten. Icke-beaktande av ovan nämnda säkerhetsanvisningar kan försämra säker drift av apparaten.
- Försök aldrig byta apparatens nätkabel själv. Då behövs speciella verktyg. För att apparatens säkerhet ska kunna garanteras, får reparation av kabeln och installation av en ny kabel uteslutande genomföras av en av tillverkaren godkänd kundtjänstverkstad.
- Frånskilj alltid apparaten från elnätet efter användning och före rengöring. Doppa aldrig anslutningskabeln i vatten: Tänk alltid på att det handlar om en elektrisk apparat.
- Doppa inte kabeln eller kontakten i vatten eller i någon annan vätska. Detta kan leda till bränder, elstötar eller personskador.
- Grillplattan och metalldelarna blir mycket varma vid användning. Vidrör därför enbart användarelementen av plast under användning.
- Täck aldrig över apparaten under användning, eller när den fortfarande är varm.
- Vira aldrig anslutningskabeln runt bordsgrillen under eller efter drift.
- Brand kan bryta ut om bordsgrillen täcks av eller kommer i kontakt med brännbart material som gardiner, textilier, tapet och dylikt under användning.
- Täck inte någon del av grillen med folie, papper, klister, plast osv.
- Inget bränsle såsom träkol får användas i grillen.
- Se till att grillen befinner sig på minst fem till tio centimeters avstånd från väggen före inkoppling, och sörj för att inga föremål ligger på grillen.
- Apparaten är inte avsedd för drift med en extern timer eller med fjärrstyrning.
- Använd den enbart med temperaturreglaget som bifogats apparaten.

MONTERING

- Placera apparaten på en stabil, jämn yta som varken blir varm eller befinner sig i närheten av en värmekälla. Uppställningsytan måste vara torr. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn.
- Se till att nätspänningen som anges på typskylten motsvarar den i ditt land. Anslut enbart apparaten till ett isolerat jorduttag som kan belastas till minst 6 A. (Använd jordfelsbrytare (FI-brytare). Din elektriker kan råda dig.) Nätkontakten måste av säkerhetsskäl även vara tillgänglig vid användning av apparaten. Tillverkaren uppbär inget ansvar för olyckor som orsakas av felaktig eller bristande jordning av apparaten (jordning enbart för EU-versionen).
- Om vägguttaget inte passar till din apparats kontakt, låt en kvalificerad elektriker byta ut det.

BEHÅLL DENNA BRUKSANVISING

ÖVERSIKT ÖVER APPARATENS DELAR

1. Hölje
2a. Grillplatta med räfflad yta
2b. Grillplatta med jämn yta
3. Handtag för grillplatta
4. Anslutning för temperaturreglage
5. Temperaturreglage
6. Låsanordning
7. Dropplåda
8a. Rengöringsspatel för räfflade ytor
8b. Rengöringsspatel för jämna ytor

FÖRE ANVÄNDNING AV BORDSGRILLEN

- Försäkra dig om att allt förpackningsmaterial och klistermärken avlägsnats från grillplattan och dropplådan.
- Rengör grillplattan (2), dropplådan (7) och höljet (1) med vatten och diskmedel. Grillplattan (2) och dropplådan (7) tål maskindisk.

VIKTIGT: Försäkra dig om att de diskade delarna torkat ordentligt.

- Stryk grillplattan (2) med lite matolja innan du börjar grilla. Torka bort överflödig olja.

ANMÄRKNING: Vid användning av grillen första gången kan det bildas lite rök. Det är normalt; röken försvinner vid den första grillningen.

SÅ ANVÄNDER DU DIN BORDSGRILL

Det finns två möjligheter att använda bordsgrillen:

Grillplatta med räfflad yta (2a)
Grillplattan med räfflad yta är avsedd för kött såsom biffar eller kotletter. Ytan ger köttet dess typiska räfflade yta.

Grillplatta med jämn yta (2b)
Grillplattan med jämn yta kan användas för stekning av skaldjur, skurna grönsaker eller ägg.

Placera höljet (1) på en jämn, värmebeständig yta. Lägg dropplådan (7) i höljet (1). Lägg grillplattan (2) på höljet med den önskade grillytan uppåt (1). Se till att anslutningen (4) för temperaturreglaget befinner sig på samma sida som låsanordningen (6).

TEMPERATURINSTÄLLNING

Stick in temperaturreglaget (5) i anslutningen (5) med temperaturvisningen (4) pekande uppåt. Ställ in önskad temperatur för att värma upp apparaten på 4 - 6 minuter. Uppvärmningstemperaturen beror på vilken maträtt som valts.

Välj högre temperaturer för kött och lägre temperaturer för skaldjur och grönsaker, eller när du vill hålla en maträtt varm.

VÄND PÅ GRILLPLATTAN

Om du vill vända på grillplattan (2), ställ temperaturreglaget på OFF / FRÅN, och skilj bordsgrillen från nätet. Rengör plattans använda sida ordentligt med rengöringsspateln (8).

Håll fast grillplattan (2) vid handtagen (3), och vrid om den. Nu kan du ansluta bordsgrillen till nätet igen, och fortsätta att grilla.

OBSERVERA: Grillplattan (2) behöver lite tid att svalna, fatta därför enbart grillplattan i plasthandtagen (3).

HJÄLPANVISNINGAR

- Du uppnår bäst resultat, om du använder jämntjockt kött av god kvalitét till grillningen.
- Grillmaterialet bör vara av rumstemperatur när du lägger det på grillen.
- Fruset grillmaterial får inte så bra grillresultat och kan bli segt när det grillas.
- Arbeta med lägre temperaturinställningar, när du tillreder känsliga livsmedel som kyckling, fisk eller grönsaker. Använd en högre temperaturinställning vid tjockare grillmaterial som rött kött.

- Du kan marinera kött i olja eller vin för att uppnå starkare smak. En blandning av olja och citronsaft passar till marinering av fisk.
- Skär köttet för stekspettet i ca 2,5 cm tjocka tärningar.

FÖLJANDE KÖTTSORTER PASSAR BÄST FÖR GRILLNING:

- Nöt: Oxfilé, revbensstek, kotlett, revbensspjäll
- Kalv: Schnitzel, kotletter
- Fläsk: Stekar, kotletter
- Lamm: Lammstek (skuren), kotletter
- Kyckling: Lår, bröst, vinge
- Korv: Stick hål på korven före grillningen, så att den inte exploderar.

GRILLGUIDE

Nedan nämnda grilltider är ungefärliga och kan variera. Vrid grillmaterialet minst en gång efter halva grilltiden. Lämna inte grillmaterialet utan uppsikt på grillen, och ändra temperaturen vid behov.

	Ungefärlig grilltid
Hamburgare	10 till 15 minuter
Hotdogs	8 till 10 minuter
Korv:	12 till 15 minuter
Fiskstek (lax osv.)	22 till 25 minuter
Stekspett (Fisk/skaldjur)	22 till 25 minuter
Stekspett (Fläsk)	18 till 25 minuter
Revbensspjäll	22 till 25 minuter
Grönsaker	5 till 9 minuter
Kyckling (Grillbit eller bröst utan ben)	tills köttet inte längre är rosa (10 till 15 minuter)

SKÖTSELANVISNINGAR

Ställ alltid temperaturreglaget (5) på OFF / FRÅN före rengöring och skilj apparaten från nätet. Temperaturreglaget (5) får under inga omständigheter doppas i vatten.

Låt alltid bordsgrillen svalna först, innan du rengör och lägger undan den.

RENGÖRING AV GRILLPLATTAN

Matrester kan avlägsnas med hjälp av rengöringsspateln (8). Grillplattan (2) kan rengöras under vatten med en svamp och diskmedel. Använd aldrig skurmedel eller skursvampar.

Grillplattan tål maskindisk.

RENGÖRING AV HÖLJET

Torka av grillhöljet (1) med en fuktig svamp med diskmedel. Torka rent den med en våt svamp, och torka av den ordentligt. Använd aldrig skurmedel eller skursvampar.

RENGÖRING AV DROPPLÅDAN

Dropplådan (7) kan rengöras för hand eller i diskmaskinen.

Alla andra reparationer måste genomföras av en auktoriserad serviceföreträdare.

POLARITET

Endast för kunder i USA

Denna apparat är försedd med en förpolningssäker kontakt. (En anslutning är bredare än den andra).

För att undvika elchock, passar denna stiftkontakt bara i en sorts förpolningssäker kontakt. Om stiftkontakten inte passar i kontakten, vrid på den. Om den ändå inte passar, kontakta en kvalificerad elektriker. Försök inte ändra stiftkontakten på något sätt.

TEKNISKA DATA

Märkspänning EU	220 till 240V~ 50/60Hz
Märkspänning USA	120V~ 60Hz
Märkspänning Kanada	120V~ 60Hz
Märkeffekt EU	1500 - 1800 Watt
Märkeffekt USA	1800 Watt
Märkeffekt Kanada	1500 Watt
Kabellängd	ca 80 cm
Godkännanden i EU och i USA	GS, CE, UL, CUL

SERVICE & GARANTIBESTÄMMELSER

Alla BODUM:s® produkter är tillverkade av högvärdigt, slitstarkt material. Om delar ändå skulle behöva bytas ut, lämnar följande ställen gärna information: Din BODUM®-återförsäljare - BODUM® SHOP - BODUM®-organisationen i ditt land eller, vår hemsida under: www.bodum.com.

Garanti: BODUM® lämnar 2 års garanti för den elektriska bordsgrillen "Bistro", med köpdatumet som start, med avseende på materialfel och funktionsstörningar som kan härledas från produktions- eller konstruktionsfel.

Apparatens iståndsättning är kostnadsfri, såtillvida att alla villkor för garantin uppfylls.

Villkor för garanti: Garantibeviset måste vara fullständigt ifyllt av försäljaren vid köptillfället.

Garantin får enbart uppfyllas av BODUM®-auktoriserade ställen.

BODUM® lämnar ingen garanti för skador, som uppstår på grund av felaktig användning, icke fackmässigt handhavande, vanlig förslitning, bristande eller felaktigt skötsel- och underhållsarbete, felaktig användning och ingrepp på apparaten av icke auktoriserad personal.

Bem-vindo à BODUM®

Parabéns por ter adquirido um grelhador de mesa eléctrico BISTRO da BODUM®. Leia estas instruções com atenção antes de utilizar o grelhador.

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Leia estas instruções na íntegra antes de utilizar o grelhador pela primeira vez. O incumprimento das instruções e das indicações de segurança pode provocar situações de perigo.
- Verifique a existência de possíveis danos no grelhador depois de o retirar da embalagem. Não o utilize caso tenha dúvidas e entre em contacto com o seu revendedor.
- Mantenhas todos os materiais da embalagem (caixas de cartão, sacos de plástico, etc.) fora do alcance das crianças (perigo de asfixia ou de ferimentos).
- Este grelhador está previsto apenas para utilização doméstica. Não o utilize ao ar livre. Não coloque o grelhador na proximidade de fogões a gás ou eléctricos nem dentro de um forno quente.
- O fabricante não assume a responsabilidade por danos ou por ferimentos causados por uma utilização incorrecta ou indevida. Utilize o grelhador exclusivamente para o fim previsto.
- Não permita que crianças brinquem com o grelhador.
- Caso crianças ou pessoas que não estejam familiarizadas com o grelhador o utilizem ou se aproximem dele, supervisione-as com atenção.
- Este grelhador não se adequa à utilização por parte de pessoas (incluindo crianças) com limitações das capacidades físicas, mentais ou sensoriais, ou que não tenham experiência ou conhecimentos suficientes para utilizar o grelhador com segurança. Se tal for o caso, estas pessoas devem ser supervisionadas e instruídas por alguém responsável por garantir a sua segurança.
- Não toque no grelhador com as mãos húmidas ou molhadas. Nunca toque no cabo de alimentação ou na ficha com as mãos molhadas. Ao desligar, puxe sempre pela ficha e nunca pelo cabo. Não deixe o cabo pendurado da mesa ou da bancada de trabalho e certifique-se de que o cabo não entra em contacto com superfícies quentes. Não coloque nenhum aparelho eléctrico em funcionamento quando a ficha ou o cabo de alimentação estiverem danificados, depois da ocorrência de falhas de funcionamento ou quando o aparelho tiver qualquer tipo de dano.

- A utilização de acessórios que não tenham sido recomendados pelo fabricante do grelhador pode causar incêndios, curtos-circuitos ou danos corporais.
- Caso ocorra um erro ou uma falha de funcionamento, desligue imediatamente o grelhador. Não tente repará-lo. Solicite a reparação do grelhador a um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante. O incumprimento das indicações de segurança supramencionadas pode comprometer o funcionamento seguro do grelhador.
- Não tente substituir o cabo de alimentação do grelhador. Tal tarefa exige a utilização de ferramentas especiais. De forma a garantir a segurança do grelhador, as reparações no cabo e a montagem de um novo cabo devem ser realizadas exclusivamente por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante.
- Desligue o grelhador após ter terminado a utilização e antes de o limpar. Nunca mergulhe a ficha em água. Tenha sempre em mente que se trata de um aparelho eléctrico.
- Não mergulhe o cabo ou a ficha em água ou noutro líquido. Isto pode causar incêndios, curtos-circuitos ou danos corporais.
- A placa do grelhador e as peças metálicas ficam muito quentes durante o funcionamento. Por conseguinte, durante o funcionamento, toque apenas nos elementos de controlo feitos de plástico.
- Nunca cubra o grelhador durante o funcionamento ou enquanto estiver quente.
- Nunca enrole o cabo de alimentação à volta do grelhador de mesa durante, ou mesmo após, a utilização.
- Podem deflagrar chamas se o grelhador de mesa for coberto ou entrar em contacto com materiais inflamáveis como cortinas, têxteis, tapeçarias ou semelhantes.
- Nunca cubra nenhuma parte do grelhador com película, papel, cartão, plástico, etc.
- O grelhador nunca deve ser utilizado com materiais combustíveis como carvão vegetal.
- Antes de ligar, certifique-se de que o grelhador está afastado da parede, pelo menos, cinco a dez centímetros e que não existem objectos depositados sobre o grelhador.
- O grelhador não está preparado para o funcionamento com um temporizador externo ou com um comando remoto separado.
- Utilize exclusivamente o regulador de temperatura fornecido com o grelhador.

INSTALAÇÃO

- Coloque o grelhador numa superfície estável e plana, que não esteja quente, nem esteja na proximidade de uma fonte de calor. A superfície de apoio deve estar seca. Mantenha o grelhador e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Certifique-se de que a tensão eléctrica indicada na placa de características do grelhador corresponde à existente no seu país. Ligue o grelhador apenas a uma tomada com a devida ligação à terra e com uma capacidade admissível mínima de 6 A. (Utilize um disjuntor de corrente de fuga (disjuntor diferencial). Solicite o aconselhamento de um electricista.) Por motivos de segurança, a ficha também deve estar acessível enquanto o grelhador está em funcionamento. O fabricante não assume a responsabilidade por acidentes causados por uma ligação à terra anómala ou inexistente.
- Caso a tomada eléctrica não se adeqúe à ficha do grelhador, solicite a substituição da tomada a um electricista qualificado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

APRESENTAÇÃO DAS PEÇAS DO GRELHADOR

1. Caixa
2a. Placa do grelhador com superfície ondulada
2b. Placa do grelhador com superfície lisa
3. Pegas da placa do grelhador
4. Ligação para o regulador de temperatura
5. Regulador de temperatura
6. Bloqueio
7. Tabuleiro para pingos
8a. Espátula de limpeza para a superfície ondulada
8b. Espátula de limpeza para a superfície lisa

ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR DE MESA

- Confirme que todos os materiais da embalagem e autocolantes foram retirados da placa do grelhador e do tabuleiro para pingos.
- Limpe a placa do grelhador (2), o tabuleiro para pingos (7) e a caixa (1) com água e com detergente para a loiça. A placa do grelhador (2) e o tabuleiro para pingos (7) podem ir à máquina de lavar loiça.

IMPORTANTE: Certifique-se de que as peças que foram lavadas estão bem secas.

– Antes de começar a grelhar, pincele a placa do grelhador (2) com um pouco de óleo alimentar. Limpe o óleo em excesso.

OBSERVAÇÃO: Na primeira utilização do grelhador de mesa, é possível que se forme algum fumo. Isto é normal; o fumo desaparecerá durante a primeira cozedura.

COMO UTILIZAR O SEU GRELHADOR DE MESA

Existem duas formas de utilizar o grelhador de mesa:

Placa de grelhador com superfície ondulada (2a)
A placa do grelhador com superfície ondulada é indicada para cozinhar carne como bifes ou costeletas. A superfície imprime o padrão ondulado habitual na carne.

Placa do grelhador com superfície lisa (2b)
A placa do grelhador com superfície lisa pode ser usada para assar marisco, vegetais cortados ou ovos.

Coloque a caixa (1) sobre uma superfície plana e resistente ao calor. Coloque o tabuleiro para pingos (7) na caixa (1). Coloque a placa do grelhador (2) com a superfície de grelhar pretendida virada para cima na caixa (1). Certifique-se de que a ligação (4) para o regulador de temperatura se encontra do mesmo lado que o bloqueio (6).

AJUSTE DA TEMPERATURA

Instale o regulador de temperatura (5) com a indicação da temperatura virada para cima na ligação (4). Ajuste a temperatura pretendida para aquecer o grelhador durante 4 a 6 minutos. A temperatura de aquecimento depende do alimento a ser cozinhado.

Seleccione uma temperatura elevada para a carne e uma temperatura reduzida para o marisco e para vegetais, ou para quando pretende apenas manter alimentos quentes.

VIRAR A PLACA DO GRELHADOR

Se desejar virar a placa do grelhador (2), desligue o regulador de temperatura e desligue o grelhador de mesa da alimentação eléctrica. Limpe bem o lado usado da placa com a espátula de limpeza (8).

Segure bem a placa do grelhador (2) pelas pegas (3) e vire-a. Pode então ligar o grelhador de mesa à alimentação eléctrica e continuar a grelhar.

ATENÇÃO: A placa do grelhador (2) demora algum tempo a arrefecer, segure-a, por isso, apenas pelas pegas de plástico (3).

INDICAÇÕES ÚTEIS

- Obtém os melhores resultados quando grelha carne de boa qualidade com uma espessura uniforme.
- Os alimentos devem estar à temperatura ambiente quando forem colocados no grelhador.
- Os alimentos congelados não grelham bem e podem ficar duros durante a cozedura.
- Utilize temperaturas mais baixas quando preparar alimentos mais sensíveis, como frango, peixe ou vegetais. Para os alimentos mais espessos, como carne vermelha, use temperaturas mais elevadas.
- Para obter um sabor mais intenso, pode marinar a carne em óleo ou em vinho. Para marinar o peixe, recomenda-se uma mistura de óleo e de sumo de limão.
- Corte a carne para fazer espetadas em pedaços de sensivelmente 2,5 cm.

OS SEGUINTES TIPOS DE CARNE SÃO OS MAIS INDICADOS PARA GRELHAR:

- Vaca: bife do lombo, costeletas, bife de carne picada, entrecosto
- Vitela: escalopes, costeletas
- Porco: bife, costeletas
- Borrego: perna de borrego (cortada), costeletas
- Frango: coxas, peito, asas
- Enchidos: pique os enchidos com um garfo para que não rebentem.

GUIA DE COZEDURA

Os tempos de preparação abaixo indicados são tempos aproximados e podem variar. Vire os alimentos, pelo menos, uma vez depois de metade do tempo de cozedura. Não deixe os alimentos sem supervisão no grelhador e altere a temperatura sempre que necessário.

	Tempos de preparação aproximados
Hambúrguer	10 a 15 minutos
Cachorros-quentes	8 a 10 minutos
Enchidos	12 a 15 minutos
Postas de peixe (salmão, etc.)	22 a 25 minutos
Espetadas (peixe/moluscos)	22 a 25 minutos
Espetadas (carne)	18 a 25 minutos
Entrecosto	22 a 25 minutos
Vegetais	5 a 9 minutos
Frango (pedaços ou peito sem osso)	até a carne perder a cor rosada (10 a 15 minutos)

INSTRUÇÕES DE CUIDADO

Antes de cada limpeza, desligue o regulador de temperatura (5) e desligue o grelhador da alimentação eléctrica. O regulador de temperatura (5) nunca deve ser mergulhado em água.

Espere sempre que o grelhador de mesa arrefeça antes de o limpar e arrumar.

LIMPAR A PLACA DO GRELHADOR

Os restos de alimentos podem ser removidos com a ajuda da espátula de limpeza (8). A placa do grelhador (2) pode ser lavada com água e com detergente para a loiça, utilizando uma esponja. Nunca use produtos abrasivos ou esfregões.

A placa do grelhador pode ser lavada à máquina.

LIMPAR A CAIXA

Lave a caixa do grelhador (1) com uma esponja húmida com detergente. Limpe-a com uma esponja húmida e seque por completo. Nunca use produtos abrasivos ou esfregões.

LIMPAR O TABULEIRO PARA PINGOS

O tabuleiro para pingos (7) pode ser lavado manualmente ou na máquina de lavar loiça.

Qualquer reparação deve ser realizada por um representante da assistência técnica autorizado.

POLARIDADE

Apenas para clientes nos EUA

Este grelhador está equipado com uma ficha com protecção de inversão de polaridade. (Um terminal é mais largo do que o outro.)

Para evitar curtos-circuitos, a ficha só encaixa de uma determinada maneira numa tomada com protecção de inversão de polaridade. Se a ficha não entrar na tomada, rode a ficha. Se mesmo assim não encaixar, contacte um electricista qualificado. Não tente modificar a ficha de forma alguma.

DADOS TÉCNICOS

Tensão nominal na UE	220 a 240 V~ 50/60 Hz
Tensão nominal nos EUA	120 V~ 60 Hz
Tensão nominal no Canadá	120 V~ 60 Hz
Potência nominal na UE	1500 - 1800 W
Potência nominal nos EUA	1800 W
Potência nominal no Canadá	1500 W
Comprimento do cabo	Aprox. 80 cm
Aprovações na UE e nos EUA	GS, CE, UL, CUL

ASSISTÊNCIA TÉCNICA E DISPOSIÇÕES DA GARANTIA

Todos os produtos BODUM® são produzidos com materiais de qualidade e duráveis. Na eventualidade de, mesmo assim, ser necessário substituir peças, entre em contacto com as seguintes entidades: o seu revendedor BODUM® -a loja BODUM® - o representante BODUM® do seu país, ou aceda à nossa página na Internet em: www.bodum.com.

Garantia: A BODUM® confere uma garantia de 2 anos para o grelhador de mesa eléctrico "Bistro", com início na data de compra, que abrange falhas de material e falhas de funcionamento atribuíveis a erros de concepção ou de fabrico.

A reparação do grelhador é gratuita desde que sejam cumpridas as condições de activação da garantia.

Condições de activação da garantia: A declaração de garantia deve ser totalmente preenchida no ponto de venda, no momento da compra.

A activação de garantias só deverá ter lugar nos pontos autorizados pela BODUM®.

A BODUM® não assume qualquer garantia em relação a danos resultantes de utilização diferente do fim previsto, de manuseio incorrecto, de desgaste natural, de cuidado ou de manutenção deficitários ou inexistentes, de má utilização e de intervenções no grelhador executadas por pessoas não autorizadas.

Tervetuloa BODUM®-asiakkaaksi

Onneksi olkoon! Olet nyt BODUM:in valmistaman BISTRO®-grillin ylpeä omistaja. Ole hyvä ja tutustu laitteen ohjevihkoseen huolella ennen kuin ryhdyt käyttämään grilliä.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

- Lue tämä ohje läpi huolella ennen kuin ryhdyt käyttämään laitetta. Ohjeen sisällön ja turvallisuusohjeiden laiminlyöminen voi johtaa vaaratilanteisiin.
- Tarkasta laite mahdollisten vaurioiden varalta otettuasi sen ulos pakkauksesta. Mikäli tunnet epävarmuutta jonkin seikan johdosta, älä ota laitetta käyttöön. Ota yhteys jälleenmyyjään.
- Aseta kaikki pakkausmateriaalit (pahvipakkaukset, muovipussit, yms.) lasten ulottumattomiin (niihin liittyvän tukehtumis- ja muun loukkaantumisvaaran vuoksi).
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Sitä ei saa käyttää ulkona. Älä sijoita laitetta uunin tai kaasu- tai sähkötoimisen hellan lähelle.
- Valmistaja ei kanna vastuuta sellaisista vaurioista tai henkilövahingoista, jotka johtuvat virheellisestä tai huolimattomasta käytöstä. Käytä laitetta vain niihin tarkoituksiin, joita varten se on suunniteltu.
- Älä anna lasten leikkiä tällä laitteella.
- Mikäli laitetta käyttää tai sen lähellä on lapsi tai henkilö, joka ei tunne laitteen käyttöä, on heitä tarkkailtava.
- Tämä laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (myös lasten) käytettäväksi, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt, mm. aistit, ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu riittävä kokemus tai tieto voidakseen käyttää laitetta turvallisesti. Tällöin sinun vastuullasi on valvoa heidän toimintaa ja heidän turvallisuuttaan.
- Laitetta ei saa koskaan koskettaa kosteilla tai märillä käsillä. Älä koskaan kosketa virtajohtoa tai pistoketta märillä käsillä. Irrottaessasi virtajohtoa, vedä pistokkeesta - älä koskaan vedä johdosta. Älä anna virtajohdon roikkua pöydältä tai työtasolta ja huolehdi siitä, että virtajohto ei joudu kosketukseen minkään kuuman pinnan kanssa. Älä käytä mitään sähkötoimista laitetta, mikäli laitteen virtajohto tai pistoke on rikkoutunut tai jos laitteessa on ilmennyt toimintahäiriö tai jos laite on jollain tavoin vaurioitunut.
- Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien varaosien käyttäminen voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahinkoja.

- Toimintahäiriön ilmetessä laite tulee kytkeä pois päältä välittömästi. Älä yritä korjata laitetta itse. Vie laite korjattavaksi valmistajan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Edellä mainittujen turvallisuusohjeiden laiminlyöminen voi vaarantaa laitteen turvallisen käytön.
- Älä koskaan yritä itse vaihtaa laitteen virtajohtoa. Siihen tarvitaan erikoistyökaluja. Jotta laitteen turvallisuus voidaan taata, on virtajohdon korjaaminen ja rikkoutuneen virtajohdon korvaaminen uudella teetettävä valmistajan valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
- Kytke laite pois päältä käytön jälkeen ja ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä. Älä koskaan upota laitetta veteen: pidä aina mielessäsi, että kyse on sähkötoimisesta laitteesta.
- Älä upota virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen. Jos niin teet, voi siitä seurata tulipalo, sähköisku tai henkilövahinkoja.
- Grillauslevy ja metalliset osat ovat erittäin kuumia käytön aikana. Siksi käytön aikana tulisi koskettaa vain laitteen muovisia osia.
- Älä koskaan peitä laitetta käytön aikana tai sen ollessa vielä kuuma.
- Älä koskaan kierrä virtajohtoa laitteen ympärille.
- On olemassa tulipalon vaara, mikäli laite käytön aikana joutuu paloalttiiden materiaalien peittämäksi tai kosketukseen sellaisten materiaalien kanssa.
- Älä peitä mitään laitteen osaa foliolla, paperilla, pahvilla, muovilla, tms.
- Tässä grillissä ei saa käyttää mitään polttoaineita, mm. puuhiiltä.
- Varmista ennen laitteen päälle kytkemistä, että laite on vähintään 5 cm päässä seinästä ja että grillin päällä ei ole mitään esineitä.
- Laitetta ei saa käyttää ulkopuolisen kellokytkimen tai erillisen kauko-ohjaimen välityksellä.
- Käytä laitetta yksinomaan sen mukana toimitetulla lämpötilasäätimellä.

ASENNUS

- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle, joka ei kuumene ja joka ei ole minkään lämmönlähteen lähellä. Alustan tulee olla kuiva. Laitteen ja sen virtajohdon tulee olla lasten ulottumattomissa.
- Varmista, että laitteen tyyppikilvessä ilmoitettu verkkojännite vastaa asuntosi verkkojännitettä. Kytke laite ainoastaan vaatimustenmukaiseen suojamaadoitettuun pistorasiaan, jonka kuormitettavuus on vähintään 6 A. (Käytä ylijännitesuojakytkintä. Sähköasentajalta saat lisätietoa aiheesta.) Turvallisuusnäkökohdista johtuen pistokkeen tulee sijaita siten, että se on helposti tavoitettavissa sinä aikana, jolloin laite on käytössä. Valmistaja ei kanna vastuuta tapaturmista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä tai puutteellisesta maadoittamisesta (maadoitus koskee ainoastaan EU-mallia).
- Mikäli pistorasia ei käy laitteen pistokkeelle, pyydä ammattinsa osaavaa sähköasentajaa vaihtamaan pistorasia.

NOUDATA NÄITÄ KÄYTTÖOHJEITA

LAITTEEN OSAT

1. Kotelointi

2a. Grillauslevy, jonka yläpinta on uritettu

2b. Grillauslevy, jonka yläpinta on sileä

3. Grillauslevyn kädensijat
4. Lämpötilasäätimen liitin
5. Lämpötilasäädin
6. Lukitussalpa
7. Tippavati

8a. Uritetun yläpinnan puhdistuslasta

8b. Sileän yläpinnan puhdistuslasta

ENNEN PÖYTÄGRILLIN KÄYTTÖÖNOTTOA

- Varmista, että olet poistanut kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat grillauslevyltä ja tippavadista.
- Puhdista grillauslevy (2), tippavati (7) ja kotelointi (1) vedellä ja pesuaineella. Grillauslevy (2) ja tippavati (7) soveltuvat astianpesukoneessa pestäviksi.

TÄRKEÄÄ: Huolehdi siitä, että pestyt osat tulevat kunnolla kuivatuiksi.

- Ennen kuin ryhdyt grillaamaan, sivele grillauslevylle (2) hieman ruokaöljyä. Pyyhi ylimääräinen öljy pois.

HUOMAUTUS: Jonkin verran savua voi muodostua, kun grilliä käytetään ensimmäisen kerran. Tämä on aivan normaalia. Savun muodostuminen loppuu ensimmäisen grillauksen aikana.

NÄIN KÄYTÄT PÖYTÄGRILLIÄ

On kaksi tapaa käyttää pöytägrilliä:

Grillata yläpinnaltaan uritettua grillilevyä käyttäen (2a)
Yläpinnaltaan uritettu grillilevy soveltuu lihan, mm. pihvien, grillaamiseen. Tämä uritettu yläpinta muodostaa omanlaisensa kuvion grillatun lihan pintaan.

Grillauslevy, jonka yläpinta on sileä (2b)
Grillauslevy, jonka yläpinta on sileä, soveltuu äyriäisten, pilkottujen vihannesten ja munien grillaamiseen.

Aseta kotelointi (1) tasaiselle ja kuumuutta sietävälle alustalle. Aseta tippavati (7) koteloinnin sisälle (1). Aseta grillauslevy (2) paikalleen koteloinnin (1) yläkautta. Huolehdi siitä, että lämpötilasäätimen liitin (4) on samalla puolella kuin lukitussalpa (6).

LÄMPÖTILAN ASETUS

Aseta lämpötilasäädin (5), jossa on lämpötilan osoitin, yläkautta liittimeen (4). Valitse haluamasi lämpötila ja anna laitteen kuumentua 4 - 6 minuuttia. Asetettava lämpötila on riippuvainen grillattavasta ruokatuotteesta.

Valitse korkein lämpötila lihalle ja alhaisin lämpötila äyriäisille ja vihanneksille tai silloin, kun haluat pitää valmiin ruuan lämpimänä.

GRILLAUSLEVYN KÄÄNTÄMINEN

Mikäli haluat kääntää grillauslevyn (2), käännä lämpötilasäädin pois päältä (OFF) ja irrota laitteen virtajohto verkosta. Puhdista käyttämäsi grillauslevyn pinta perusteellisesti puhdistuslastalla (8).

Tartu grillauslevyyn (2) tukevasti sen kädensijoista (3) ja käännä se toisin päin. Nyt voit kytkeä grillin takaisin verkkoon ja jatkaa grillaamista.

HUOMIO: Grillauslevyn (2) jäähtyminen vie jonkin verran aikaa ja siksi siihen tulee tarttua vain sen muovisista kädensijoista (3).

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

– Parhaat tulokset saavutat grillaamalla hyvälaatuisia ja tasapaksuisia lihan paloja.
– Grillattavan ruokatuotteen tulee olla huoneenlämpötilan saavuttanutta, kun sitä ryhdytään grillaamaan.
– Pakastetun ruokatuotteen grillaaminen ei onnistu kunnolla ja siitä voi tulla sitkeää grillauksen aikana.

- Käytä matalampia lämpötila-asetuksia grillatessasi herkkiä ruokatuotteita kuten kanaa, kalaa tai vihanneksia. Käytä korkeampaa lämpötilaa grillatessasi paksumpia ruokatuotteita kuten punaista lihaa.
- Lisätäksesi makua voit marinoida lihaa öljyssä tai viinissä. Kalan marinointiin tarvitset öljyn ja sitruunamehun sekoituksen.
- Leikkaa liha n. 2,5 cm kokoisiksi kuutioiksi.

SEURAAVAT LIHALAJIT SOVELTUVAT PERHAITEN GRILLATTAVIKSI:

- Naudanliha: Pihvit, kyljykset, lihamureke
- Vasikanliha: Leikkeet, kotletit
- Sianliha: Pihvit, kotletit
- Lampaanliha: Lampaanlapa (viipaloituna), kotletit
- Kananliha: Koivet, rintapalat, siivet
- Makkarat: Aseta makkarat grilliin siten, etteivät ne repeä.

GRILLAUSOPAS

Alla mainitut ajat ovat arvioituja grillausaikoja ja ne voivat vaihdella. Käännä grillattavia ruokatuotteita vähintään kerran grillausajan puolivälissä. Älä jätä grillattavia ruokatuotteita valvomatta grilliin ja vaihda lämpötila-asetusta tarpeen mukaan.

	Arvioitu grillausaika
Hampurilainen	10 - 15 minuuttia
Hotdogit	8 - 10 minuuttia
Makkarat	12 - 15 minuuttia
Kalapihvit (Lohi, yms.)	22 - 25 minuuttia
Vartaat (Kala/äyriäiset)	22 - 25 minuuttia
Vartaat (Liha)	18 - 25 minuuttia
Kyljykset	22 - 25 minuuttia
Vihannekset	5 - 9 minuuttia
Kananliha (Grillauspalat tai kananrinta ilman luita)	kunnes liha ei enää punota (10 - 15 minuuttia)

HOITO-OHJEET

Käännä lämpötilasäädin (5) pois päältä (OFF) ja irrota laite verkosta ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä. Lämpötilasäädintä (5) ei saa missään tapauksessa upottaa veteen.

Anna pöytägrillin jäähtyä ennen kuin ryhdyt puhdistamaan ja siirtämään sitä.

GRILLAUSLEVYN PUHDISTAMINEN

Ruoantähteet saat irtoamaan puhdistuslastalla (8). Grillauslevyn (2) voit puhdistaa pesusienellä ja pesuaineella ja upottaa sen veteen. Älä koskaan käytä hankausaineita tai hankaavia puhdistusvälineitä.

Grillauslevyn voi puhdistaa astianpesukoneessa.

KOTELOINNIN PUHDISTAMINEN

Pyyhi kotelointi (1) kostealla pesusienellä ja pesuaineella. Pyyhi se kostealla liinalla. Pyyhi puhtaaksi ja kuivaa perusteellisesti. Älä koskaan käytä hankausaineita tai hankaavia puhdistusvälineitä.

TIPPAVADIN PUHDISTAMINEN

Tippavadin (7) voit puhdistaa käsin tai astianpesukoneessa.

Kaikki muut korjaustoimet on teetettävä valtuutetussa huoltoliikkeessä.

NAPAISUUS

Tämä koskee vain Yhdysvalloissa olevia käyttäjiä

Tämä laite on varustettu napaisuuden varmistavalla pistokkeella. (Yksi napa on toista leveämpi).

Sähköiskun välttämiseksi tämä pistoke voidaan asettaa napaisuuden varmistavaan pistorasiaan vain yhdellä tavalla. Mikäli pistoke ei mene pistorasiaan, käännä pistoke toisin päin. Mikäli pistoke ei vieläkään mene pistorasiaan, ota yhteys ammattinsa osaavaan sähköasentajaan. Älä yritä tehdä mitään muutoksia pistokkeeseen.

TEKNISET TIEDOT

Verkkojännite EU	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Verkkojännite USA	120 V~ 60 Hz
Verkkojännite Kanada	120 V~ 60 Hz
Nimellisteho EU	1500 - 1800 Wt
Nimellisteho USA	1800 W
Nimellisteho Kanada	1500 W
Virtajohdon pituus	n. 80 cm
Luvat EU:ssa ja USA:ssa	GS, CE, UL, CUL

HUOLTO- JA TAKUUEHDOT

Kaikki BODUM®-tuotteet on valmistettu korkealaatuisista ja kestävistä raaka-aineista. Mikäli tästä huolimatta osia joudutaan vaihtamaan, listätietoja on saatavissa seuraavilta tahoilta: BODUM®-jälleenmyyjiltä - BODUM® SHOP -kaupasta - BODUM®-edustajalta käyttäjän kotimaassa tai yhtiömme sivustolta: www.bodum.com.

Takuu: BODUM® myöntää sähkötoimiselle "Bistro"-pöytägrillille kahden vuoden takuun, joka alkaa tuotteen ostopäivänä. Takuu kattaa sellaiset valmistusaineiden puutteet ja toiminnalliset häiriöt, joiden voidaan todeta olevan valmistus- ja rakennevikoja.

Laitteen korjauttaminen on maksutonta edellyttäen, että kaikki takuuehdot täyttyvät.

Takuuehto: Myyjäliikkeen edustajan tulee täyttää takuutodistus laitteen myyntipäivänä.

Takuutoimenpiteiden suorittajan on oltava BODUM®-yhtiön valtuuttama liike.

BODUM® ei myönnä mitään takuuta sellaisten vahinkojen osalta, jotka ovat seurausta virheellisestä käytöstä, tavanomaisesta kulumisesta, puutteellisesta tai vääränlaisesta hoidosta ja ylläpidosta, väärästä käytöstä ja sen seurauksena, että laitetta on yrittänyt korjata henkilö, jolta puuttuu tarvittavat valtuudet.

Добро пожаловать к “BODUM”®

Искренние поздравления! Отныне Вы являетесь гордым обладателем электрического настольного гриля “BISTRO” фирмы “BODUM”®. Пожалуйста, перед началом эксплуатации гриля внимательно прочтите эту инструкцию.

ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

– Полностью прочтите эту инструкцию перед первым применением устройства. Несоблюдение настоящей инструкции и указаний по безопасности может повлечь за собой возникновение опасных ситуаций.
– Снимите упаковку и проверьте устройство на предмет возможных повреждений. В сомнительных случаях не используйте устройство и обратитесь к его продавцу.
– Храните все упаковочные материалы (коробки, пластиковые пакеты и т.д.)вне досягаемости для детей (опасность удушения или ранения).
– Это устройство предназначено только для эксплуатации в бытовых условиях. Не используйте его на открытом воздухе. Не устанавливайте устройство на или рядом с газовыми или электрическими печами или в горячую печь.
– Производитель не несёт ответственности за повреждения или ранения вследствие неправильной или ненадлежащей эксплуатации. Устройство следует применять исключительно в предусмотренных целях.
– Не позволяйте детям играть с устройством.
– Если устройством пользуются дети или неознакомленные с ним лица или приближаются к нему, это должно происходить под соответствующим надзором.
– Данное устройство не предназначено для эксплуатации лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими или умственными возможностями или сенсорными возможностями или лицами, которые не обладают достаточным опытом или знаниями для безопасной эксплуатации устройства за исключением случаев, когда ответственный за их безопасность контролирует и руководит их действиями.
– Не прикасайтесь к устройству влажными или мокрыми руками. Не прикасайтесь к силовому кабелю или штекеру мокрыми руками. Вынимая штекер из розетки, тяните только за штекер, а не за кабель. Кабель не должен свисать со стола или рабочей поверхности. Следите за тем, чтобы он не контактировал с горячими поверхностями. Не используйте электрические приборы при поврежде-

ниях силового кабеля или штекера, после обнаружения неправильной работы или какого-либо повреждения устройства.

– Использование принадлежностей, которые не были рекомендованы производителем устройства, может привести к пожарам, электрическим ударам или ранению людей.
– При обнаружении неполадки или неправильной работы устройства следует немедленно его выключить. Не предпринимайте самостоятельных попыток ремонта. Любые ремонтные работы с устройством должны выполняться в авторизованном сервисном центре. Несоблюдение приведённых выше указаний может отразиться на безопасности эксплуатации устройства.
– Запрещается самостоятельно заменять силовой кабель в устройстве. Для выполнения таких работ необходим специальный инструмент. В целях безопасности ремонт кабеля и монтаж нового кабеля должны выполняться только авторизованным сервисным центром.
– После использования и перед очисткой гриля вынимайте штекер из розетки. Не погружайте сетевой штекер в воду. Помните, что это электрический прибор.
– Не погружайте кабель и штекер в воду или другие жидкости. Это может привести к пожарам, электрическим ударам или ранению людей.
– Поверхность для гриля и металлические детали сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Поэтому во время работы устройства можно прикасаться только к пластиковым деталям управления.
– Не накрывайте устройство во время работы или пока оно не остынет.
– Не обматывайте силовой кабель вокруг настольного гриля в процессе работы или после выключения.
– Во время эксплуатации накрывание настольного гриля возгораемыми материалами, например: занавесками, тканью, обоями и т.п. - или контакт с ними могут привести к возгоранию.
– Не следует накрывать детали гриля плёнкой, бумагой, картоном, пластиком и т.д.
– Запрещается использовать с грилем топливные материалы, например: древесный уголь.
– Перед включением устройства удостоверьтесь, что расстояние между грилем и стеной составляет не менее 5 - 10 см и на гриле не находятся какие-либо предметы.
– Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.
– Используйте только тот регулятор температуры, которым укомплектовано устройство.

УСТАНОВКА

– Установите гриль на ровную, устойчивую плоскую поверхность, которая не нагревается и расположена вдали от источников нагрева. Опорная поверхность должна быть сухой. Держите устройство и силовой кабель вне досягаемости для детей.
– Внимание: напряжение электрической сети в Вашей стране должно соответствовать фирменной табличке на устройстве. Включайте устройство только в розетки с защитным заземлением для нагрузок не ниже 6 А. (Используйте устройство защитного отключения (УЗО). Проконсультируйтесь со своим электриком). В целях безопасности штекерный разъём для подключения к сети должен быть доступен в процессе работы гриля. Производитель не несёт ответственности за несчастные случаи вследствие неправильного или отсутствия заземления устройства (заземление только в версии для ЕС).
– Если используемая Вами розетка для подключения к электрической сети не подходит для штекерного разъёма устройства, обратитесь к электрикам для её замены.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ ГРИЛЯ

1. Корпус
2a. Рифлёная поверхность для гриля
2b. Ровная поверхность для гриля
3. Ручки для рабочей поверхности гриля
4. Разъём для регулятора температуры
5. Регулятор температуры
6. Фиксатор
7. Поддон для стекания
8a. Шпатель для очистки рифлёной поверхности
8b. Шпатель для очистки ровной поверхности

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НАСТОЛЬНОГО ГРИЛЯ

– Проверьте, чтобы вся упаковка и все наклейки были сняты с поверхности гриля и поддона для стекания.
– Для чистки поверхности гриля (2), поддона для стекания (7) и корпуса (1) используйте воду и моющее средство. Поверхность для гриля (2) и поддон для стекания (7) подходят для мытья в посудомоечной машине.

ВАЖНО: Убедитесь в том, что вымытые детали гриля полностью высохли.

– Перед началом приготовления пищи на гриле смажьте поверхность гриля (2) небольшим количеством столового масла. Снимите излишек масла.

ПРИМЕЧАНИЕ: При первом использовании настольного гриля может образоваться небольшое количество дыма. Это нормально, после первой жарки дым не будет появляться.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ НАСТОЛЬНОГО ГРИЛЯ

Эксплуатация настольного гриля возможна двумя способами:

Рифлёная поверхность для гриля (2a)
Рифлёная поверхность для гриля подходит для приготовления таких блюд из мяса: стейков или отбивных котлет. На кусочках мяса остаются типичные полоски.

Ровная поверхность для гриля (2b)
На ровной поверхности для гриля жарят морепродукты, нарезанные овощи или яйца.

Установите корпус гриля (1) на ровной, жаропрочной плоской поверхности. Установите поддон для стекания (7) в корпус (1). Установите поверхность для гриля (2) на корпус (1) желаемой стороной вверх. Следите за тем, чтобы разъём (4) для регулятора температуры находился на той же стороне, что и фиксатор (6).

РЕГУЛИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Вставьте штекер регулятора температуры (5) в разъём (4) температурным индикатором наверх. Установите необходимую температуру и разогрейте устройство в течение 4 -6 минут. Температура разогрева зависит от выбранных для приготовления блюд.

Для мяса следует выбирать высокую температуру, для морепродуктов и овощей или же для поддержания температуры блюд - низкую.

ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ПОВЕРХНОСТИ ДЛЯ ГРИЛЯ

Если Вы хотите перевернуть поверхность для гриля (2), установите регулятор температуры на OFF / ВЫКЛЮЧЕНИЕ и отключите гриль от электрической сети. Тщательно очистите использованную сторону поверхности с помощью специального шпателя (8).

Переверните поверхность для гриля (2), крепко удерживая за ручки (3). Теперь вы можете снова подключить настольный гриль к электрической сети и продолжать жарение.

ВНИМАНИЕ: Поверхности для гриля (2) требуется некоторое время на остывание, поэтому берите поверхность только за пластиковые ручки (3).

BISTRO

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

– Вы добьетесь наилучших результатов, если возьмёте мясо однородного хорошего качества.
– Выкладываемые на гриль продукты должны быть комнатной температуры.
– Замороженные продукты плохо поддаются приготовлению на гриле и могут стать жёсткими в процессе жарения.
– Приготовление таких нежных продуктов, как цыплёнок, рыба или овощи требует более низких температур. Толстые кусочки мяса предпочтительно жарить при более высоких температурах.
– Для усиления вкуса мясо можно замариновать в масле или вине. Для маринования рыбы подходит смесь масла и лимона.
– Для приготовления гриля на шпажках нарежьте мясо на кубики по 2,5 см.

СЛЕДУЮЩИЕ СОРТА МЯСА ПОДХОДЯТ ДЛЯ ГРИЛЯ ЛУЧШЕ ВСЕГО:

– Говядина: стейк-филе, стейк из межрёберной части, рубленые стейки, рёбрышки
– Телятина: шнитцель, отбивные котлеты
– Свинина: стейки, отбивные котлеты
– Баранина: ножка ягнёнка (нарезанная), отбивные котлеты
– Цыплёнок: бедрышки, грудка, крылышки
– Сосиски и колбаски: перед жарением проколите оболочку колбасок в нескольких местах, чтобы она не лопнула.

РУКОВОДСТВО ПО ГРИЛЮ

Время приготовления, указанное ниже, является ориентировочным и может варьироваться. По истечению половины времени жарки переверните продукты на гриле не менее одного раза. Не оставляйте продукты на гриле без присмотра и при необходимости меняйте температуру приготовления.

	Ориентировочное время приготовления
Гамбургеры	10 - 15 минут
хот-доги	8 - 10 минут
Сосиски и колбаски	12 - 15 минут
Рыбные стейки (лосось и др.)	22 - 25 минут
Рыба на шпажках (Рыба/моллюски)	22 - 25 минут
Мясо на шпажках	18 - 25 минут
Рёбрышки	22 - 25 минут
Овощи	5 - 9 минут
Цыплёнок (Кусочки мяса для гриля или грудка без костей)	пока мясо не потеряет розовый цвет (10 - 15 минут)

УКАЗАНИЯ ПО УХОДУ ЗА ГРИЛЕМ

Перед очисткой гриля установите регулятор температуры (5) на OFF / ВЫКЛЮЧЕНИЕ и вытяните штекер гриля из сетевого штекерного разъёма. Запрещается погружать регулятор температуры (5) в воду.

Дайте грилю остыть перед тем, как почистить и убрать его.

ОЧИСТКА ПОВЕРХНОСТИ ДЛЯ ГРИЛЯ

Снимите остатки пищи специальным шпателем для очистки гриля (8). Поверхность для гриля (2) моется под водой с помощью губки и моющего средства. Не используйте абразивные моющие средства или подушечки.

Поверхность для гриля подходит для мытья в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА КОРПУСА

Протрите корпус гриля (1) влажной губкой с моющим средством. Протрите его мокрой губкой дочиста и тщательно просушите. Не используйте абразивные моющие средства или подушечки.

ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ СТЕКАНИЯ

Поддон (7) можно мыть как руками, так и в посудомоечной машине.

Любой другой ремонт должен быть произведён в авторизованном сервисном центре.

ПОЛЯРНОСТЬ

Только для покупателей в США

Настоящее устройство оснащено штекерным разъёмом с защитой от переполюсовки. (Одна часть разъёма шире другой).

Во избежание удара электрическим током, такой штекер входит в розетку с защитой от переполюсовки только определённым образом. Если штекер не входит в розетку, его следует перевернуть. Если штекер не подходит к розетке и в этом случае, следует обратиться к квалифицированному электрику. Не предпринимайте каких-либо попыток изменить штекер.

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Номинальное напряжение, ЕС	220 - 240В~ 50/60 Гц
Номинальное напряжение, США	120 В~ 60 Гц
Номинальное напряжение, Канада	120 В~ 60 Гц
Номинальная мощность, ЕС	1500 - 1800 Ватт
Номинальная мощность, США	1800 Ватт
Номинальная мощность, Канада	1500 Ватт
Длина кабеля	ок. 80 см
Разрешения для продажи в ЕС и США	GS, CE, UL, CUL

СЕРВИС & ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Вся продукция фирмы “BODUM”® изготовлена из высококачественных, долговечных материалов. При необходимости в замене деталей Вы можете получить информацию в следующих точках: Ваш ®-продавец продукции “BODUM”- Магазин “BODUM”® - Представительство “BODUM”®в Вашей стране или наш веб-сайт: www.bodum.com.

Гарантия: “BODUM”® предоставляет гарантию на электрический настольный гриль “Bistro” в течение 2 лет с даты покупки, на недостатки материалов и функциональные неполадки вследствие недостатков конструкции.

При соблюдении всех гарантийных условий ремонт устройства осуществляется бесплатно.

Гарантийные условия: Гарантийный талон должен быть полностью заполнен торговой точкой на момент осуществления покупки.

Гарантийный ремонт могут осуществлять только авторизованные фирмой “BODUM”®сервисные центры.

“BODUM”® не предоставляет гарантию на повреждения вследствие эксплуатации не по назначению, ненадлежащей эксплуатации, обычного износа, недостаточного или неверного ухода и обслуживания, неправильного управления и на вмешательство в устройство со стороны неавторизованных лиц.

BODUM® SALES OFFICES

AUSTRALIA
Distribution Australia
Sheldon & Hammond Pty Ltd
24 Salisbury Road
Asquith NSW 2077
Australia
T +61 2 9482 6666
F +61 2 9477 5810
office.australia@bodum.com

AUSTRIA
Peter BODUM® GmbH
Roseggerstrasse 35
DE 21079 Hamburg
T +49 4191 99830
F +49 4191 2969
office.austria@bodum.com

BENELUX
C/O BODUM® AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
CH-6234 Triengen
T 0900 42 555 België/Belgique
T 0900 43 555 Luxemburg/
Luxembourg
T 0900 263 86 65 Nederland
F +41 41 935 45 91
office.benelux@bodum.com

Agent Belgium/Luxemburg
Rombouts BVBA
Brialmontlei 10
BE-2018 Antwerpen
T +32 3 213 16 13
F + 32 3 213 16 05
distribution.belux@bodum.com

Agent The Netherlands
Bonkers B.V.
Molenweg 19A
NL-3738 DC Maartensdijk
T +31 346 21 40 23
F +31 346 21 24 30
distribution.netherlands@bodum.
com

CHINA
BODUM® Hong Kong Ltd
Shanghai Representative Office
Unit 15A04, Wang Jiao Plaza
No.175, Yan'An Road (E)
Shanghai 200002
T +86 21 6326 5870
F +86 21 6326 5873
office.china@bodum.com

Distribution China
HuiZhou Winnington Metal &
Plastic
Manufacturing Co., Ltd
49 Ping Nan Industrial Park
Hui Huan Town, HuiZhou City
T +86 752 2600161
F +86 752 2601051
distribution.china@bodum.com

FRANCE
BODUM® France S.A.S
144, avenue Charles de Gaulle
FR-92200 Neuilly sur Seine
T 0821 230 060
F 0811 115 051
office.france@bodum.com

GERMANY
Peter BODUM® GmbH
Roseggerstrasse 35
DE 21079 Hamburg
T +49 4191 99830
F +49 4191 2969
office.germany@bodum.com

GREECE
Distribution Greece
YALCO
9, A Metaxa St. Kifissia
GR 145 64 Athens
T +30 210 629 99 66

HONG KONG
BODUM® Hong Kong Ltd
BODUM® Asia Ltd
Unit 2503, 25/F K. Wah Centre
191 Java Road, North Point
Hong Kong
T +852 25 43 45 55
F +852 25 43 33 23
office.hongkong@bodum.com

Distribution Hong Kong
Carsac Limited
1128, Block B, Sea View Estate
2-8 Watson Road, North Point
Hong Kong
T +852 2968 1088
F +852 2968 5048
distribution.hongkong@bodum.com

ITALY
C/O BODUM® AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
CH-6234 Triengen
T 199 30 77 78
F 199 30 77 79
office.italy@bodum.com

Agent Italy
Maic Group s.n.c.
Via Domenico Berra 5
IT-20132 Milano
T +39 02 263 098 15
F +39 02 936 644 56
distribution.italy@bodum.com

JAPAN
BODUM® Japan Co., Ltd
3-25-12 Jingumae
Shibuya-ku
150-0001 Tokyo
T +81 3 5775 0681
F +81 3 5775 0701
office.japan@bodum.com

KOREA
Distribution Korea
Sun Woo Ind. Co., Ltd
465-070
#251-6 Hang-Dong
Hanam-City, Kyungki-Do
Korea
T +82 31 793 1172
F +82 31 793 1176
distribution.korea@bodum.com

NEW ZEALAND
BODUM® (Australia) Pty Ltd
C/O Sheldon and Hammond
24 Salisbury Road
Asquith NSW 2077
Australia
T +61 2 9482 6629
F +61 2 9034 4559
office.newzealand@bodum.com

Distribution New Zealand
Sheldon & Hammond NZ Ltd
44-46 Apollo Drive
Mairangi Bay
Auckland
New Zealand
T +64 9 476 4350
F +64 9 476 4370

PORTUGAL
C/O BODUM® AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
CH-6234 Triengen
T 708 781 235
F 708 781 236
office.portugal@bodum.com

RUSSIA
Distribution Russia
DOMOSTROY
Bely Kuna Ulitsa 32
192 236 Saint Petersbourg
T +7 812 334 96 34

SCANDINAVIA
Denmark
BODUM® (SKANDINAVIEN) A/S
Hovedgaden 49
DK-2970 Hørsholm
T +45 49 14 80 00
F +45 49 18 18 44
office.denmark@bodum.com

New address from 1/6 2010:
BODUM® (SKANDINAVIEN) A/S
Humlebæk Strandvej 21
DK-3050 Humlebæk
T +45 49 14 80 00
F +45 49 18 18 44
office.denmark@bodum.com

Norway
T +47 66 91 04 72
F +47 22 51 36 36
Viderekople til Danmark

Agent Norway
Carl F. Myklestad AS
Sandakerveien 76 F
N-0484 Oslo
T +47 22 09 12 40
F +47 22 09 12 41

Sweden
T +46 87 16 91 60
F +46 87 18 23 27
Kopplas vidara til Danmark

Agent Sweden
Magasin för Svenske Hem AB
Hedentorpsvägen 9
Box 3184
SE-55593 Jönköping
T +46 36 36 90 70
F +46 36 71 22 93

SINGAPORE
Distribution Singapore/
Indonesia/Malaysia
YEO TECK SENG (S) PTE. Ltd
59 Jalan Pemimpin
03-00 L&Y Building
Singapore 577218
T +65 6254 1511
F +65 6251 5415
distribution.singapore@bodum.com

SPAIN
C/O BODUM® AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
CH-6234 Triengen
T 902 995 604
F 902 996 138
office.spain@bodum.com

Agent Spain
MIM S.l.
Avda Somosierra, 12-esc. dcha.
1°B
ES-28700 San Sebastián de los
Reyes (Madrid)
T +34 91 663 61 01
F +34 91 651 01 68
distribution.spain@bodum.com

SWITZERLAND
BODUM® (Schweiz) AG
Kantonsstrasse 100
Postfach 463
6234 Triengen
T +41 41 935 45 00
F +41 41 935 45 80
office.switzerland@bodum.com

TAIWAN
BODUM® Taiwan
7th Floor
5 Kwo Kang Road
205 Keelung City
T +886 2 24 58 38 48
F +886 2 24 58 38 36
distribution.taiwan@bodum.com

THAILAND
Distribution Thailand
CAC Pacific Ltd
89 Chalermprakiart Soi 34
Nongbon, Pravet
Bangkok 10250
Thailand
T +662 328 1984
F +662 328 1985
distribution.thailand@bodum.com

UNITED KINGDOM
BODUM® (UK) Ltd
Hill House
1 Little New Street
London
EC4A 3TR
Tel : +44 7515 596665
office.uk@bodum.com

USA
(CANADA, SOUTH AMERICA)

BODUM® USA, Inc.
601 West 26th St.
Suite 1250
New York, NY 10001
T +1 212 367 8844
F +1 212 367 8855
info@bodumusa.com